

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU  
PRAKTIK LAPANGAN TERBIMBING (PLT)  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
Jl. Merbabu No. 11 Klaten Selatan, Klaten**

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Lapangan Terbimbing



**Disusun Oleh :  
ARIFAH NURMALASARI  
NIM. 14511244015**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BUSANA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2017**

## LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Arifah Nurmalasari  
NIM : 14511244015  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PLT di SMK Negeri 3 Klaten mulai 15 September 2017 sampai 15 November 2017. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PLT,

Guru Pembimbing,

  
Titin Hera Widi H, M.Pd.

NIP. 19790406 200212 2 001

  
Wiwik Triastuti, S.Pd.T

NIP. 19790331 200501 2 012

Kepala Sekolah  
SMK Negeri 3 Klaten,

Koord.PLT  
SMK Negeri 3 Klaten,

  
Narimo, S.Pd.M.M

NIP. 19650420 198901 1 003

  
Mutik Rosyidah, M.Pd.

NIP. 19720421 199803 2 009

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing di SMK Negeri 3 Klaten yang dimulai dari tanggal 15 September 2017 sampai 15 November 2017 dan menyelesaikan laporan guna melengkapi tugas Praktik Lapangan Terbimbing.

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan dalam program PLT 2017 serta guna memenuhi persyaratan akhir kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing serta dimaksudkan sebagai syarat untuk mendapatkan penilaian. Praktik Lapangan Terbimbing 2017 di SMK Negeri 3 Klaten dilaksanakan kurang lebih dua bulan, pada tanggal 15 September 2017 sampai dengan 15 November 2017.

Dalam kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Narimo, S.Pd.,MM selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan Praktik Lapangan Terbimbing di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Titin Hera Widi H, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PLT, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PLT.
3. Wiwik Triastuti S.Pd.T selaku guru pembimbing PLT, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PLT di SMK Negeri 3 Klaten
4. Mutik Rosyidah, M.Pd selaku koordinator PLT SMK Negeri 3 Klaten
5. Teman-teman PLT di SMK Negeri 3 Klaten, terima kasih atas kerjasamanya selama ini.
6. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PLT SMK Negeri 3 klaten.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PLT masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, 15 November 2017

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... i

HALAMAN PENGESAHAN ..... ii

KATA PENGANTAR ..... iii

DAFTAR ISI..... v

ABSTRAK ..... vi

BAB I PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi ..... 2

B. Rumusan Program Kegiatan PLT..... 10

BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Kegiatan PLT ..... 12

B. Pelaksanaan ..... 17

C. Analisis Hasil ..... 22

D. Refleksi ..... 24

BAB III PENUTUP

A. Simpulan ..... 26

B. Saran ..... 27

DAFTAR PUSTAKA..... 29

LAMPIRAN

**ABSTRAK**  
**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN**  
**DI SMK NEGERI 3 KLATEN**

**OLEH :**  
**Arifah Nurmalasari**  
**14511244015**

Kegiatan PLT memiliki beberapa tujuan diantaranya adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan untuk dapat di terapkan secara langsung di sekolah, serta untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang. Pada kegiatan PLT ini praktikan mendapat mata pelajaran Tata Hidang kelas XI dan Sanitasi Hygiene (K3). Alasan pengambilan mata pelajaran tersebut karena mengikuti mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing.

Kegiatan PLT dilaksanakan selama 2 bulan pada tanggal 15 September 2017 sampai 15 November 2017. SMK Negeri 3 Klaten beralamatkan di Jl. Merbabu No 11 Klaten adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu SMK yang dijadikan lokasi pelaksanaan PLT UNY 2017. SMK Negeri 3 Klaten memiliki 4 jurusan keahlian, salah satunya jurusan keahlian tata boga. Kegiatan-kegiatan PLT ini meliputi praktik mengajar di kelas ,pembuatan RPP, media pembelajaran, perangkat pembelaaran dan administrasi guru. Praktik mengajar ini meliputi mengajar praktik dan teori dengan metode pembelajaran yang sesuai. Selain itu juga dibuat media pembelajaran dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK N 3 Klaten. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi. Media pembelajaran yang diberikan antara lain power point.

Hasil pelaksanaan PLT di SMK Negeri 3 Klaten yaitu Penulis mengajar secara individu dan terbimbing pada mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI Jasa Boga 3 dan 5 serta Sanitasi Hygiene Keselamatan Kerja di kelas X Jasa Boga 1 dan 2. Dalam seminggu praktikan mengajar 2 pertemuan untuk mata pelajaran Tata Hidang di dua kelas dengan waktu 7 jam pelajaran satu kali pertemuan , kemudian untuk mata pelajaran Sanitasi Hygiene praktikan mengajar 2 pertemuan di kelas X Jasa Boga 1 dengan waktu 2 jam pelajaran satu kali pertemuan serta 1 pertemuan di kelas X Jasa Boga 2 dengan waktu 4 jam pelajaran satu kali pertemuan. Selama dua bulan , praktikan mengajar 10 kali pertemuan di kelas XI dan 9 kali pertemuan di kelas X Jasa Boga 2 , serta 15 kali pertemuan di kelas X Jasa Boga 1 (2 kali pertemuan dalam seminggu). Hasil evaluasi dari guru pembimbing selama praktikan melakukan PLT adalah teknik penguasaan kelas yang dilakukan praktikan dan praktikan diminta untuk bisa mengaitkan pembelajaran dengan sikap dan perilaku yang terjadi di kehidupan sehari-hari agar dapat menjadi pembelajaran bagi siswa.

Kata Kunci : Praktik Lapangan Terbimbing , SMK N 3 Klaten

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PLT. Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) ini merupakan pergantian nama dari Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

Program PLT dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan pengabdian terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), dan Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.. PLT diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, latihan, dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Praktik Lapangan Terbimbing (PLT) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PLT merupakan wawasan untuk mahasiswa memproses menjadi calon- calon guru profesional di masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut.

PLT dilaksanakan dengan sistem blok waktu selama dua bulan, dengan waktu efektif dalam satu minggu adalah lima hari kerja dan dalam satu hari kerja memanfaatkan waktu 5 – 7 jam sehingga jumlah kerja minimal untuk pelaksanaan PPL adalah 128 jam. Lokasi PLT adalah sekolah yang ada di wilayah propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. Sekolah yang digunakan sebagai lokasi PLT dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaian antara mata pelajaran di sekolah dengan program studi mahasiswa.

## **A. Analisis Situasi**

### **1. Sejarah SMK N 3 Klaten**

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

**2. Visi SMK N 3 Klaten**

Menjadi SMK yang berprestasi, berkarakter, dan berwawasan lingkungan.

**3. Misi SMK N 3 Klaten**

- a. Mewujudkan tamatan beriman, bertaqwa, cerdas, dan kompeten di bidangnya.
- b. Melaksanakan pembelajaran berbasis ICT mengacu pada kurikulum 2013.
- c. Mewujudkan implementasi system managemen mutu ISO 9001 : 2008 secara konsisten.
- d. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan internasional untuk pengembangan kualitas pendidik dan tenaga kependidikan.
- e. Mengembangkan sarana prasarana yang memadai, sesuai dengan standar industri.
- f. Menumbuhkan kesadaran, kepedulian, dan kecintaan pada lingkungan dalam diri setiap warga sekolah.

**4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah**

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PLT UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

**a. Kondisi Fisik Sekolah**

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah : luas (7x7) m<sup>2</sup>
- 2) Ruang Waka : luas (7x8) m2
- 3) Ruang Tata Usaha : luas (10x8) m2
- 4) Ruang Guru : luas (18x7) m2
- 5) Ruang OSIS : luas (7x3) m2
- 6) Ruang Teori : luas (8x9) m2
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas (10x12) m2

- 8) Ruang Lab. Komputer : luas (8x9) m<sup>2</sup>
- 9) Ruang Lab. IPA : luas (9x12) m<sup>2</sup>
- 10) Ruang : luas SAS (8x9) m<sup>2</sup>
- 11) Gardu Satpam : luas (2x3) m<sup>2</sup>
- 12) Menara Air : luas (4x4) m<sup>2</sup>
- 13) Ruang : luas SIM (2x5) m<sup>2</sup>
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m<sup>2</sup>)
  - a) Luas taman (4259 m<sup>2</sup>)
  - b) Luas Kebun (3.871 m<sup>2</sup>)
  - c) Luas Halaman (4.570 m<sup>2</sup>)
- 17) Luas Tanah seluruhnya
- 18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Berikut laboratorium atau ruang praktik di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
  - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m<sup>2</sup>
  - (2) Ruang Hotel
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m<sup>2</sup>)
  - (1) Ruang Praktik Boga 1
  - (2) Ruang Praktik Boga 2
  - (3) Ruang Praktik Boga 3
  - (4) Ruang Praktik Patiseri
  - (5) Ruang Praktik Patiseri
  - (6) Ruang UP Boga
  - (7) Ruang Tata Hidang 1
  - (8) Ruang Tata Hidang 2
  - (9) Ruang Cafeteria
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m<sup>2</sup>)
  - (1) Ruang Praktik Busana 1
  - (2) Ruang Praktik Busana 2
  - (3) Ruang Praktik Busana 3
  - (4) Ruang Praktik Busana 4

- (5) Ruang Praktik Busana 5
  - (6) Ruang Sanggar Busana.
  - (7) Gudang busana
  - d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan ( $360 \text{ m}^2$ )
    - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur
    - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas.
- 19) Ruang Penunjang
- a) Ruang Aula
  - b) Ruang rapat/ sidang ( $7 \times 8$ )  $\text{m}^2$
  - c) Cafeteria ( $24 \times 7$ )  $\text{m}^2$
  - d) Asrama
  - e) Perpustakaan ( $10 \times 15$ )  $\text{m}^2$
  - f) Arsip ( $8 \times 3$ )  $\text{m}^2$
  - g) Penggandaan ( $8 \times 4$ )  $\text{m}^2$
  - h) UKS ( $5 \times 7$ )  $\text{m}^2$
  - i) Bimbingan dan Penyuluhan ( $5 \times 7$ )  $\text{m}^2$
  - j) Rumah Jaga ( $6 \times 6$ )  $\text{m}^2$
  - k) KM/ WC siswa (17 toilet)
  - l) KM/ WC guru (29 toilet)
  - m) KM/ WC kepala sekolah ( $2 \times 2$ )  $\text{m}^2$
  - n) KM/ WC karyawan/ TU ( $2 \times 2$ )  $\text{m}^2$
  - o) Ruang Ibadah ( $8 \times 9$ )  $\text{m}^2$
  - p) Gudang ( $5 \times 11$ )  $\text{m}^2$
  - q) Koperasi Siswa
  - r) Selasar/ penghubung ( $610 \times 2$ )  $\text{m}^2$
  - s) Sanggar busana ( $7 \times 8$ )  $\text{m}^2$
  - t) Lapangan basket/ tenis ( $34,75 \times 19,85$ )  $\text{m}^2$
  - u) Lapangan Lompat jauh
  - v) Lapangan volly ( $18 \times 9$ )  $\text{m}^2$
  - w) Gudang bekas dinas P dan K ( $13,35 \times 12,60$ )  $\text{m}^2$
  - x) Tempat sepeda siswa ( $21 \times 17$ )  $\text{m}^2$  dan ( $26 \times 5$ )  $\text{m}^2$
  - y) Tempat sepeda guru ( $57 \times 5$ )  $\text{m}^2$  dan ( $7 \times 12$ )  $\text{m}^2$
  - z) Kanopi depan / Utama ( $6 \times 6$ )  $\text{m}^2$

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif.

Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

## **5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan**

### **a. Potensi sekolah**

SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program-program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten. Selain itu setiap siswa kelas XI boga melakukan pra-PKL di unit produksi boga tujuannya untuk pelatihan siswa sebelum nanti terjun langsung ke industri yang sebenarnya untuk melakukan PKL sehingga siswa lebih terlatih.

### **b. Potensi Siswa**

SMK N 3 Klaten terdiri dari kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 10 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa-siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

### **c. Potensi Guru**

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

### **d. Potensi Karyawan**

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

## **6. Media Pembelajaran**

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik. Untuk LCD tidak semua kelas tersedia LCD jadi guru harus mengambil dahulu LCD yang disimpan di ruang dapur patiseri untuk boga jika ruang kelas yang akan ditempati tidak terdapat LCD.



## 7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
  - 1) Bola Basket
  - 2) Volley Ball
  - 3) Vokal
  - 4) Tari
  - 5) Panahan
- e. *English Club*
- f. PBB
- g. Bahasa Jepang
- h. Ekstra kejuruan ( boga, busana, kecantikan)
- i. BTA (Baca Tulis Al Quran)

## 8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor

untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

## **9. Perpustakaan Sekolah**

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Banyak terdapat buku-buku bacaan yang berkaitan dengan jurusan di masing-masing jurusan yang ada di SMK N 3 Klaten. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

## **10. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

## **11. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

## **12. Tempat Ibadah**

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS. Fasilitasnya juga sudah lumayan baik,terdapat al'quran , buku-buku keagamaan , mukena , dan tempat wudhu yang cukup.

## **13.Prestasi sekolah**

Prestasi sekolah yaitu sering ada siswa mengikuti LKS (Lembar Kerja Siswa),dan lomba-lomba dari Eks- School yang ada disekolah.

## **14. Kerjasama sekolah**

Kerjasama sekolah untuk boga biasanya kerjasama antara sekolah dengan instansi perhotelan, restoran , dan industri lain yang bergerak dibidang makanan. Kerjasama ini bertujuan agar siswa yang akan melakukan PKL atau Praktek Kerja Lapangan mendapat tempat yang sudah ada kerjasamanya dengan sekolah.

Beberapa contoh tempat kerjasamanya yaitu

- a) Kerjasama dengan Hotel Seraton
- b) Kerjasama dengan Grobok Ingkung Resto
- c) Kerjasama dengan Mustika

## **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PLT**

### **1. Program PLT**

#### **a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran**

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PLT SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

#### **b. Kegiatan Praktik Mengajar**

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2017. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PLT pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PLT secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 15 September 2017 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas XI Jasa Boga 3 dan dilakukan pada tanggal 13 Maret 2017.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.

6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PLT pada akhir kegiatan PLT.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. KEGIATAN PLT**

##### **1. Persiapan Program dan Kegiatan PLT**

Mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PLT memerlukan banyak persiapan yang harus dilakukan. Sebelum penerjunan PLT secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan pengajaran mikro, observasi kondisi sekolah, observasi kelas, , pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PLT ini memerlukan persiapan-persiapan yang baik sebelumnya agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar sehingga tidak ada hambatan atau kesulitan yang dialami oleh mahasiswa. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

##### **a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PLT 1)**

*Micro Teaching/ pengajaran mikro* merupakan kegiatan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil dengan satu dosen pengampu, kemudian mahasiswa tersebut satu-persatu akan menjadi layaknya seperti guru saat mengajar di depan kelas dengan mahasiswa yang lain menjadi siswanya, sebelumnya mahasiswa juga mempersiapkan RPP, materi, dan media pembelajaran. *Pengajaran mikro* atau *Micro Teaching* ini merupakan mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa S1. Jika mahasiswa tidak melakukan atau tidak lulus dalam mata kuliah ini maka mahasiswa tersebut tidak bisa melakukan PLT atau Magang III. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 9-10 orang. Pelaksanaan kegiatan PLT daerah Klaten diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu ibu Titin Hera Widi H, M.Pd selaku DPL Pamong dan juga selaku Dosen Pembimbing Prodi Boga yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah menjadi guru. Sehingga pada saat pelaksanaan

PLT disekolah dapat terlaksana dengan baik.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PLT, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya serta mental untuk mengajar dan menghadapi siswa.

#### **b. Pembekalan**

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga LPPM UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PLT yang dilaksanakan di gedung KPLT lantai 3 tanggal 11 September 2017 oleh lembaga dan Dosen Pembimbing PLT UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PLT di SMK N 3 Klaten. Untuk yang dari lembaga disampaikan tentang prosedur pelaksanaan PLT, jumlah jam yang harus ditempuh mahasiswa, jumlah tatap muka praktik mengajar disekolah dan hal penting tentang pelaksanaan PLT. Dalam pembekalan ini juga diberikan motivasi dan semangat agar mahasiswa siap untuk praktik mengajar secara langsung disekolah.

#### **c. Observasi**

Setelah adanya pengajaran mikro dan mendapatkan sekolah yang akan digunakan sebagai tempat PLT, maka mahasiswa akan diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi ke sekolah tersebut dengan adanya pihak kampus yang datang ke sekolah dan meminta ijin terhadap sekolah untuk pelaksanaan observasi pada tanggal 8 Maret 2017. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PLT wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PLT sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

##### **1) Observasi Lingkungan Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada

pelaksanaan PLT di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

## **2) Observasi Pembelajaran di Kelas**

### **a) Observasi Pra PLT**

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas baik kelas praktik maupun teori. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 10 Juni 2017. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
  - a. Satuan Pembelajaran.
  - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
  - a. Membuka Pelajaran
  - b. Penyajian Materi
  - c. Metode Pembelajaran
  - d. Penggunaan Bahasa
  - e. Penggunaan Waktu
  - f. Gerak
  - g. Cara Memotivasi Siswa
  - h. Teknik Bertanya
  - i. Teknik Penguasaan Kelas
  - j. Penggunaan Media
  - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
  - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
  - a. Perilaku siswa di dalam kelas
  - b. Perilaku siswa di luar kelas

## **3) Bimbingan Mikro/ PLT**

Bimbingan mikro/PLT merupakan wadah bagi mahasiswa PLT untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PLT dengan dosen mikro/ pembimbing PLT . Melalui bimbingan mikro,



dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PLT.

#### **4) Persiapan Mengajar**

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PLT diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

##### **a) Konsultasi dengan guru pembimbing**

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru pembimbing akan memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar, materi yang diajarkan apakah sudah sesuai dan memadai, kemudian penilaian yang akan dilakukan untuk evaluasi siswa. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PLT. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

##### **b) Penguasaan materi**

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan dan silabus yang dibuat. Kompetensi dasar harus dicapai serta materi yang disampaikan tidak menyimpang dari kompetensi dasar dan indikator yang harus dicapai oleh siswa. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

##### **c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan

karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X Jasa Boga 1, dan X Jasa Boga 2 untuk mata pelajaran Keamanan pangan (Sanitasi Hygiene dan K3) Serta mengajar XI Jasa Boga 3 dan XI Jasa Boga 5 untuk mata pelajaran Tata Hidang. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan untuk mata pelajaran Sanitasi, Higienitas dan Keselamatan Kerja yaitu penyakit bawaan makanan, prinsip hygiene sanitasi makanan, pencucian dan penyimpanan peralatan dan pembersihan lingkungan dan penanganan sampah. Selain itu, mahasiswa diberikan materi polishing peralatan teori dan praktik, petugas pelayanan makanan teori dan praktik, dan table setting laying cover teori dan praktik.

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

## B. Pelaksanaan PLT

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PLT dilaksanakan selama kegiatan PLT di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

### a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 15 September 2017 sampai 15 November 2017. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X Jasa Boga 1 dan 2 serta XI Jasa Boga 3 dan 5 dengan alokasi waktu sebanyak 71 jam dengan 33 kali pertemuan. Membantu guru pembimbing mengajar dengan alokasi waktu 30 jam selama 12 x pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1	19 September 2017	X Jasa Boga 2	1 - 4	Ulangan bahan pencemar terhadap makanan
2	19 September 2017	XI Jasa Boga 5	7-11	Uji Kompetensi Napkin Folding
3	20 September 2017	X Jasa Boga 1	1 - 4	Ulangan bahan pencemar terhadap makanan
4	20 September 2017	XI Jasa Boga 3	7-11	Uji Kompetensi Napkin Folding
5	26 September 2017	XI Jasa Boga 5	7-11	Uji kompetensi peralatan
6	27 September	XI Jasa Boga 3	7-11	Uji kompetensi peralatan

	2017			
7	3 Oktober 2017	X Jasa Boga 2	1 - 4	Mempelajari materi tentang Penyakit Akibat Kerja
8	6 ,11, 13 ,18 Oktober 2017	X Jasa Boga 1	1-2	Mempelajari materi tentang penyakit akibat kerja dan Penyakit Bawaan Makanan
9	10 Oktober 2017	XI Jasa Boga 5	7- 11	Mempelajari materi tentang Polishing peralatan dan praktik.
10	10 Oktober 2017	X Jasa Boga 2	1-4	Mempelajari materi tentang Penyakit Bawaan Makanan
11	11 Oktober 2017	XI Jasa Boga 5	7- 11	Mempelajari materi tentang Polishing peralatan dan praktik
12	17 Oktober 2017	XI Jasa Boga 5	7- 11	Mempelajari materi tentang Pramusaji
13	17 Oktober 2017	X Jasa Boga 2		Evaluasi Ulangan Harian penyakit akibat kerja dan Penyakit Bawaan Makanan
14	24 oktober 2017	X Jasa Boga 2	1-4	Mempelajari materi tentang Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Penugasan kasus , diskusi , presentasi
15	24 Oktober 2017	XI Jasa Boga 5	7- 11	Ulangan harian polishing Praktek Pramusaji
16	25 , 27 Oktober 2017	X Jasa Boga 1	4-5,1-2	Mempelajari tentang Materi Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan
17	25 Oktober 2017	XI Jasa Boga 3	7- 11	Ulangan harian materi Polishing Mempelajari materi tentang pramusaji atau

				petugas pelayanan makanan
18	31 Oktober 2017	X Jasa Boga 2	1-4	Mempelajari materi tentang Pencucian dan penyimpanan peralatan
19	31 Oktober 2017	XI Jasa Boga 5	7- 11	Ulangan Pramusaji Mempelajari tentang Materi laying cover / table setting
20	1 November 2017	XI Jasa Boga 3	7- 11	Praktek Pramusaji
21	3 , 8 November 2017	X Jasa Boga 1	4-5, 1-2	Mempelajari materi tentang Pencucian dan penyimpanan peralatan
22	7 November 2017	X Jasa Boga 2	7- 11	Praktek Pencucian
23	7 November 2017	XI Jasa Boga 5	7- 11	Praktek laying cover
24	8 November 2017	XI Jasa Boga 3	7- 11	Ulangan harian pramusaji Materi laying cover dan praktek
25	10 November 2017	X Jasa Boga 1	1-2	Praktek pencucian peralatan

26	14 November 2017	X Jasa Boga 2	1-4	Pembersihan lingkungan, pengelolaan sampah , dan sanitasi air
----	------------------------	------------------	-----	---

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
  - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
  - b) Menyanyikan Lagu Indonesia Raya
  - c) Mengecek kebersihan kelas dan piket siswa
  - d) Presensi
  - e) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti:
  - a) Menjelaskan Mengenai mata Pelajaran yang diajarkan
  - b)Melakukan diskusi dan tanya jawab dengan siswa mengenai materi yang diajarkan.
- 3) Penutup
  - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
  - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
  - c) Memotivasi siswa untuk tetap rajin belajar
  - d) Salam

**b. Kegiatan Non Mengajar**

No	Tanggal	Kegiatan
1	Setiap hari kamis	Piket
2	18 September dan 17 Oktober 2017	Upacara rutin tanggal 17
3		Rapat persiapan pemilihan ketua dan wakil ketua OSIS
4	6-7 Oktober 2017	LDK OSIS
5	28 Oktober 2017	Upacara Hari sumpah pemuda

6	1 Oktober 2017	Upacara hari kesaktian pancasila
7	10 November 2017	Upacara hari pahlawan

**c. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran**

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* serta alat peraga pada pelajaran Tata Hidang serta menggunakan LCD, Powerpoint, video dan Hand out pada siswa kelas X pada mata pelajaran Sanitasi,Higiene dan Keselamatan Kerja.

**d. Umpan Balik Pembimbing**

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

**e. Evaluasi**

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi,penyampaian motivasi serta pengaitan materi dengan sikap siswa di kehidupan sehari-hari, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PLT dalam menyerap materi yang diberikan. Selain itu praktikan juga melakukan ulangan harian disetiap selesai satu materi baik mata pelajaran sanitasi hygiene maupun tata hidang dimaksudkan selain untuk penilaian dan evaluasi pemahaman siswa juga agar siswa belum terlalu lupa materi tersebut karena belum lama dipelajari.

**f. Penyusunan Laporan**

Tindak lanjut dari program PLT adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PLT yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PLT. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PLT sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PLT Jurusan.

**g. Penarikan**

Penarikan mahasiswa PLT dilakukan pada tanggal 15 November 2017 oleh pihak UNY yang diwakilkan pada DPL-PLT masing-masing. Namun karena kondisi tertentu DPL-PLT melakukan penarikan pada tanggal

13 November 2017, tetapi mahasiswa tetap sampai tanggal 15 November 2017 berada di sekolah.

### C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PLT dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

**1. Modul Restoran**

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 3. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

**2. Esti Apriyanti,dkk.2002.Sanitasi,Higiene dan Keselamatan Kerja untuk SMK.Galaksi Puspa Mega: Bekasi.**

**3. Asti, Wulandari. 2014. Modul Sanitasi,Higiene dan Keselamatan Kerja untuk SMK. UNY: Yogyakarta.**

**4. Ir. Tuti Sumiati, M.M.2013. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1 & 2. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.**

**5. Rejeki,Sri. 2015. Sanitasi Hygiene(K3). Rekayasa Sains.**

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP dan juga pengaitan materi dengan sikap untuk dapat di pelajari siswa karena tidak hanya materi pembelajaran tetapi juga penanaman sikap yang baik.. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PLT, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.



- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.
- d. Memberikan hiburan dan relaksasi kepada siswa dengan memberikan video motivasi supaya siswa tidak jenuh dengan materi yang diajarkan.

Selama kegiatan PLT, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PLT dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 15 September 2017 sampai 15 November 2017. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PLT dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

## **D. Refleksi**

### **1. Faktor Pendukung**

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian dan memahami mahasiswa, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan dan saran sehingga mahasiswa praktikan dapat melakukan perbaikan diri.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.
- d. Guru pembimbing yang sangat baik dan jelas dalam memberikan pengarahan ketika mahasiswa menemui kesulitan sehingga mudah untuk dipahami oleh praktikan.

### **2. Faktor Penghambat**

Selama praktik PLT, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PLT ini antara lain :
  - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi berbeda-beda.
  - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda-beda.
  - 3) Jam KBM teori yang terlalu lama membuat siswa mudah jenuh dan bosan sehingga kurang konsentrasi serta banyak mengeluh.
  - 4) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
  - 5) Terkadang ada siswa saat pembelajaran mengerjakan tugas mata pelajaran lain sehingga tidak konsentrasi pada materi yang dipelajari
  - 6) Ada juga siswa yang diam- diam bermain hp pada saat pelajaran berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
  - 1) Gaya mengajar yang dilakukan untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
  - 2) Melakukan pendekatan interpersonal dan motivasi untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
  - 3) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat

membuat siswa aktif.

- 4) Penyampaian materi diselingi video supaya siswa tidak bosan.
- 5) Penyampaian materi harus pelan-pelan agar siswa mudah memahami.
- 6) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
- 7) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.
- 8) Menegur siswa yang mengerjakan tugas mapel lain.
- 9) Menegur siswa yang bermain hp dan terkadang menyita hp siswa sampai selesai pembelajaran.

### **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. SIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan PLT Universitas Negeri Yogyakarta 2017 dimulai tanggal 15 September sampai dengan 15 November 2017 berlokasi di SMK N 3 Klaten. Setelah penerjunan mahasiswa ke SMK, praktikan mengampu mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja di kelas X Jasa Boga 1 dan 2 serta mengajar mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI Jasa Boga 3 dan 5. Mata pelajaran yang diampu sesuai dengan mata pelajaran yang diampu guru pembimbing disekolah. Metode Pembelajaran pada mata pelajaran teori , mahasiswa menggunakan metode yaitu *Team Game Tournament*, *Problem Based Learning*, *STAD*, *Diskusi* , dan *Talking Stik* dengan pendekatan *scientific*, kemudian untuk mata pelajaran praktik menggunakan metode praktikum, demonstrasi dan *role play*.

Selain itu dari kegiatan PLT terbimbing yang dilaksanakan selama 2 bulan maka dapat dibuat suatu kesimpulan tentang jumlah waktu mengajar , jumlah pertemuan, kegiatan non mengajar,dan evaluasi dari guru pembimbing sebagai berikut :

##### **1. Jumlah waktu mengajar**

Pelaksanaan PLT di SMK Negeri 3 Klaten dalam hal kegiatan praktik mengajar dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Selama 2 bulan praktikan mengajar selama 101 jam.
- b. Praktikan mengajar di kelas XI Boga 3 dan 5 selama 9 x pertemuan . dengan alokasi waktu 40 jam.
- c. Praktikan mengajar di kelas X Boga 1 selama 15 kali pertemuan dan di kelas X Boga 2 selama 9 x pertemuan dengan alokasi waktu 31 jam.
- d. Membantu guru dengan 12 pertemuan dan alokasi waktu 30 jam
- e. Kegiatan non mengajar dengan alokasi waktu 35 jam.

##### **2. Kegiatan Non Mengajar**

- a. Piket bersalaman dengan murid di pagi hari
- b. Rapat untuk persiapan acara pemilihan ketua dan wakil ketua Osis.
- c. Acara pemilihan ketua dan wakil ketua OSIS.
- d. Kegiatan LDK OSIS.
- e. Upacara rutin tanggal 17
- f. Serta upacara peringatan hari-hari nasional seperti hari sumpah

pemuda,kesaktian pancasila , dan hari pahlawan.

### **3. Evaluasi**

Mahasiswa selama melaksanakan kegiatan mengajar PLT 2 bulan mendapatkan beberapa masukan. Diawal mengajar mendapat masukan tentang pengaitan materi pembelajaran dengan pembelajaran sikap kepada siswa dan setelah itu pembelajaran yang dilakukan sudah baik. Untuk sumber dalam mencari materi pelajaran perlu ditambah lagi. Selama praktik mengajar guru pembimbing memberi arahan untuk mahasiswa dan membantu disaat mahasiswa membutuhkan bantuan.

### **4. Program PLT**

Dari pelaksanaan PLT di SMK N 3 Klaten dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PLT merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PLT merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan professional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.\

## **B. SARAN**

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PLT, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah
  - a) Perlunya penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar dan adanya metode pembelajaran dengan game maupun video agar siswa tidak mudah bosan dan dapat semangat dalam belajar terutama pembelajaran teori.
  - b) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
  - c) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus.
  - d) Kedisiplinan waktu saat pembelajaran jam pertama perlu dipertahankan agar siswa sadar akan pentingnya ketepatan waktu.

- e) Perlu komunikasi antara mahasiswa dan sekolah/ guru pembimbing dalam hal pemberitahuan terkait kerja bakti maupun upacara hari senin serta jika ada pergantian jam pelajaran.

## 2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PLT ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PLT harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PLT sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.
- g) Mahasiswa pada saat berada dilingkungan sekolah harus tetap mengikuti aturan-aturan yang ada di sekolah dan harus menjaga sikap ,perilaku , dan ucapan dengan baik. Menjaga kesopanan dan keramahan baik terhadap guru ,karyawan dan siswa.

## DAFTAR PUSTAKA

Tim PLT UNY. 2016. Laporan PLT. Yogyakarta: UNY

Tim Penyusunan Panduan PLT. 2016. Panduan PLT edisi 2016. Yogyakarta: UNY

Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2016. Materi Pembekalan Pengajaran Mikro. Yogyakarta: UNY

Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

*LAMPIRAN 1*  
*MATRIK DAN CATATAN HARIAN*





Universitas Negeri Yogyakarta

# MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PPL UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2016

**F01**

Untuk  
mahasiswa

NO. LOKASI :  
NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK Negeri 3 Klaten  
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Jalan Merbabu No. 11 Klaten.  
GURU PEMBIMBING : Wiwik Triastuti , S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Arifah Nurmalasari  
NO. MAHASISWA : 14511244015  
FAK/JUR/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Titin Hera Widi H ,M.Pd

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu								JUMLAH JAM
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
1	<b>Penerjunan Mahasiswa PPL</b>									
	- Persiapan	1								1
	- Pelaksanaan	2								2
	- Evaluasi & Tindak Lanjut									
2	<b>Konsultasi dengan Guru Pembimbing</b>									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan	2	2	2	2	2				10
	- Evaluasi & Tindak Lanjut	1	1	1	1	1				4
3	<b>Penyusunan RPP</b>									
	- Persiapan	1	1	1	1					4
	- Pelaksanaan	3	3	3	3	3	3			18
	- Evaluasi dan tindak lanjut									
4	<b>Pembuatan Media</b>									
	- Persiapan									
	- Pelaksanaan	2	2	2	2	2	2			12
	- Evaluasi dan tindak lanjut	1	1	1						3
5	<b>Praktik Mengajar</b>									
	- Persiapan	1	1		1		1			4
	- Pelaksanaan	13	13	11	13	13	13	17	17	110
	- Evaluasi dan tindak lanjut				1	1	1	1		4





Universitas Negeri Yogyakarta

# MATRIKS PROGRAM KERJA INDIVIDU PPL UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA TAHUN 2016

**F01**

Untuk  
mahasiswa


13	- Pelaksanaan		1	1	1	1	<b>1</b>	1		6
	- Evaluasi & tindak lanjut									
	<b>Penyusunan Laporan</b>									
	- Pelaksanaan					6		6	6	18
	<b>Penarikan PLT</b>									
	- Persiapan								2	2
	- Pelaksanaan								4	4
<b>JUMLAH JAM</b>										289

Klaten, 23 September 2016


Mengetahui/Menyetujui

Kepala Sekolah  
  
Narimo, S.Pd.M.M  
NIP. 196504201989011003


Guru Pembimbing

  
Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP. 19640805 198703 2 007

Dosen Pembimbing Lapangan

  
Titin Hera Widi H, M.Pd.  
NIP. 197904062002122001

Mahasiswa PPL

  
Arifah Nurmalasari  
NIM. 14511244015



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

**F02**

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH/LEMBAGA** : SMKN 3 Klaten  
**ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA** : Jl. Merbabu No. 11 Klaten  
**GURU PEMBIMBING** : Wiwik Triastuti , S.Pd.T

**NAMA MAHASISWA** : Arifah Nurmalasari  
**NO. MAHASISWA** : 14511244015  
**FAK/JUR/PRODI** : Teknik/PTBB/Pend. Teknik Boga  
**DOSEN PEMNBIMBING** : Titin Hera Widi H., M.Pd.

No	Hari / tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jum'at, 15 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penerjunan Mahasiswa PLT ke SMKN 3 Klaten</li><li>• Konsultasi mata pelajaran dengan guru pembimbing</li><li>• Membersihkan dan menata meja kursi basecamp</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penyerahan DPL PLT UNY kepada Pihak Sekolah, Mahasiswa PLT UNY resmi diterima di SMK N 3 Klaten.</li><li>• Guru pembimbing menyampaikan mata pelajaran yang akan diampu mahasiswa yaitu Sanitasi Hygiene kelas X dan Tata Hidang kelas XI. Kemudian guru menyampaikan untuk membuat soal ulangan untuk kelas X.</li><li>• Basecamp tertata rapi dan bersih</li></ul>		-
2	Senin, 18 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara bendera hari Senin</li><li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya upacara bendera hari senin dengan khidmat.</li><li>• Guru pembimbing menyampaikan jadwal</li></ul>		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

**F02**

Untuk mahasiswa

		terkait pelaksanaan pembelajaran dan konsultasi soal ulangan sanitasi hygiene materi bahan pencemar terhadap makanan.	pelaksanaan pembelajaran dan menyampaikan beberapa revisi untuk soal yang telah dibuat terkait penggunaan bahasa yang lebih mudah dimengerti siswa dan penggantian beberapa soal yang lebih mudah.		
3	Selasa, 19 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Bersama guru pembimbing mengawasi ulangan mid semester sanitasi hygiene di kelas X Jasa Boga 2</li><li>Bersama guru mengawasi uji kompetensi napkin folding di kelas XI Jasa Boga 5</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya Ulangan dengan lancar dan lumayan kondusif pada saat pelaksanaan. Ulangan diikuti oleh 29 siswa. Mendapat nilai ulangan yang akan diadakan sebagai nilai MID semester. Namun banyak siswa yang remidi.</li><li>Uji kompetensi berjalan dengan lancar, meskipun ada beberapa siswa yang remidi dan belum maju untuk penilaian karena jam pelajaran telah selesai. Mendapat nilai uji keterampilan.</li></ul>	-	-
4	Rabu, 20 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Bersama guru pembimbing mengawasi ulangan mid semester sanitasi hygiene di kelas X Jasa Boga 1</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ulangan berjalan dengan lancar, siswa lumayan kondusif pada saat pelaksanaan. Ulangan diikuti oleh 30 siswa. Mendapat</li></ul>	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

**F02**

Untuk mahasiswa

		<ul style="list-style-type: none"><li>Bersama guru mengawasi uji kompetensi napkin folding di kelas XI Jasa Boga 3</li></ul>	<p>nilai ulangan yang akan diadakan sebagai nilai MID semester. Namun terdapat banyak siswa yang remidi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Uji kompetensi berjalan dengan lancar , meskipun ada beberapa siswa yang remidi dan belum maju untuk penilaian karena jam pelajaran telah selesai.</li></ul>		
5	Kamis, 21 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Konsultasi RPP</li><li>Membuat media pembelajaran (PPT)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Perlu adanya sedikit revisi</li><li>Media pembelajaran (PPT) siap untuk dikonsultasikan.</li></ul>	-	-
6	Jumat, 22 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mendampingi remedial ulangan mid semester mapel sanitasi hygiene X Boga 1.</li><li>Mencari bahan materi untuk PPT</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kegiatan remedial berjalan dengan baik. Dan mendapat nilai remedial ulangan 1.</li><li>Mendapatkan materi untuk mengajar untuk kelas X Mata pelajaran sanitasi Hygiene tentang bahan pencemar terhadap makanan.</li></ul>	-	-
7	Senin, 25 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Konsultasi RPP tata hidang</li><li>Konsultasi media pembelajaran (PPT)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Perlu adanya sedikit revisi tentang penulisan dan bagian ttd.</li><li>PPT siap untuk dipresentasikan ke siswa</li></ul>	-	-
8	Selasa, 26 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mendampingi remedial ulangan mid semester mapel sanitasi hygiene di kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kegiatan remedial berjalan dengan baik</li><li>Uji kompetensi berjalan dengan lancar dan</li></ul>	-	-



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

Universitas Negeri Yogyakarta

**F02**

Untuk mahasiswa

		<p>X Boga 2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Bersama guru pembimbing melanjutkan ui kompetensi napkin folding dan mengawasi uji serta menilai kompetensi peralatan tata hidang di kelas XI Jasa Boga 5</li></ul>	<p>baik.</p>		
9.	Rabu, 27 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mendampingi remedial ulangan mid semester mapel sanitasi hygiene di kelas X Boga 1</li><li>Bersama guru pembimbing melanjutkan ui kompetensi napkin folding dan mengawasi uji serta menilai kompetensi peralatan tata hidang di kelas XI Jasa Boga 3</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kegiatan remedial berjalan dengan baik</li><li>Uji kompetensi berjalan dengan lancar dan baik.</li></ul>		
10	Kamis, 28 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Konsultasi RPP</li><li>Konsultasi Handout</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ada sedikit revisi</li><li>Handout siap di berikan untuk siswa</li></ul>	-	-
11	Jumat, 29 September 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Ikut bersama guru pembimbing Mengajardi kelas X Boga 1</li><li>Ikut bersama guru mata pelajaran p2mi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kegiatan terlaksana dengan baik dan lancar,tersampaiannya materi penyakit akibat kerja.</li></ul>	-	-



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

Universitas Negeri Yogyakarta

**F02**

Untuk mahasiswa

		mendampingi praktik.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kegiatan terlaksana dengan baik</li></ul>		
12	Minggu, 1 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Upacara Hari Kesaktian Pancasila</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya Upacara Hari Kesaktian Pancasila di lapangan SMKN 3 Klaten</li></ul>		
13	Senin, 2 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Konsultasi PPT mapel Tata Hidang tentang polishing peralatan dan bertanya teknis kegiatan yang akan dilakukan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>PPT siap dipresentasikan dan mendapat arahan dari guru tentang teknis kegiatan mengajar tentang polishing peralatan yaitu mahasiswa</li></ul>	-	-
14	Selasa, 3 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Bersama guru pembimbing Mengajar di kelas X Boga 2 materi penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan makanan</li><li>Bersama guru pembimbing mengawasi serta menilai uji kompetensi peralatan tata hidang di kelas XI Jasa Boga 5</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kegiatan terlaksana dengan baik. Tersampainya materi penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan makanan. Tetapi materi penyakit bawaan makanan tidak selesai dan dilanjutkan pada pertemuan selanjutnya.</li><li>Mendapat nilai uji kompetensi peralatan.</li></ul>		-
15	Rabu, 4 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Ijin karena sakit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li></li></ul>		
16	Kamis, 5 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Ijin karena sakit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li></li></ul>	-	-
17	Jumat, 6 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas X Boga 1 materi sanitasi hygiene tentang penyakit bawaan makanan.</li><li>LDK OSIS SMKN 3 Klaten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tersampainya sedikit materi tentang penyakit bawaan makanan karena jam pembelajaran telah selesai maka materi dilanjutkan pada pertemuan selanjutnya.</li></ul>	-	-





Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

**F02**

Untuk mahasiswa

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Gracia</li></ul>		
18	Sabtu, 7 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• LDK OSIS SMKN 3 Klaten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mendampingi acara LDK OSIS SMKN 3 Klaten yang diisi oleh Gracia</li></ul>		
19	Senin, 9 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsultasi beberapa RPP dan handout.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>	-	-
20	Selasa, 10 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 2 materi penyakit bawaan makanan</li><li>• Mengajar di kelas XI Boga 5 mapel Tata hidang tentang polishing peralatan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tersampainya lanjutan materi sanitasi hygiene tentang penyakit bawaan makanan.</li><li>• Tersampainya materi tentang bahan ,alat serta langkah-langkah polishing ,kemudian setiap siswa melakukan praktek polishing beberapa peralatan. Mendapatkan nilai keterampilan.</li></ul>	-	-
21	Rabu, 11 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 1 materi penyakit bawaan makanan</li><li>• Mengajar di kelas XI Boga 3 mapel Tata hidang tentang polishing peralatan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tersampainya lanjutan materi sanitasi hygiene tentang penyakit bawaan makanan.</li><li>• Tersampainya materi tentang bahan ,alat serta langkah-langkah polishing ,kemudian setiap siswa melakukan praktek polishing beberapa peralatan. Mendapatkan nilai keterampilan.</li></ul>		
22	Kamis, 12 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat soal ulangan tata hidang</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>	-	-



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

Universitas Negeri Yogyakarta

**F02**

Untuk mahasiswa

23	Jumat, 13 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 1 materi penyakit bawaan makanan</li><li>• Membuat soal ulangan harian materi penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan makanan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tersampainya lanjutan materi sanitasi hygiene tentang penyakit bawaan makanan</li><li>• Soal siap dikonsultasikan kepada guru pembimbing.</li></ul>	-	-
24	Senin, 16 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsultasi soal ulangan mapel sanitasi hygiene materi penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan makanan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soal siap diujikan ,hanya ada sedikit revisi.</li></ul>	-	-
25	Selasa, 17 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melaksanakan ulangan harian mata pelajaran sanitasi hygiene pada kelas X Boga 2 materi tentang penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan makanan</li><li>• Mengajar di kelas XI Boga 5 mapel Tata hidang tentang Pramusaji atau petugas pelayanan makanan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya ulangan dengan lancar dan guru mendapatkan nilai hasil ulangan serta remedial.</li><li>• Tersampainya materi tentang bagaimana menjadi seorang Pramusaji atau petugas pelayanan makanan dari sikap ,maupun penampilan.</li></ul>		
26	Rabu, 18 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 1 materi penyakit bawaan makanan</li><li>• Ada kegiatan general cleaning</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tersampainya lanjutan materi sanitasi hygiene tentang penyakit bawaan makanan</li><li>• Inventaris peralatan yang terdapat di dapur</li></ul>		
27	Kamis, 19 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsul soal ulangan tata hidang</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

**F02**

Untuk mahasiswa

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat administrasi guru</li></ul>			
28	Jumat, 20 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melaksanakan ulangan harian mata pelajaran sanitasi hygiene pada kelas X Boga 1 materi tentang penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan makanan</li><li>• Mencari bahan ajar tata hidang dan sanitasi hygiene untuk pertemuan selanjutnya</li><li>• Membuat PPT</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Terlaksananya ulangan dengan lancar dan guru mendapatkan nilai hasil ulangan serta remedial.</li><li>• PPT siap dikonsul ke guru pembimbing.</li></ul>	-	-
29	Senin, 23 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsultasi PPT kepada guru pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• PPT siap dipresentasikan</li></ul>	-	-
30	Selasa, 24 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 2 materi prinsip hygiene sanitasi makanan</li><li>• Melaksanakan ulangan harian mapel tata hidang di kelas XI Boga 5 tentang polishing.</li><li>• Mengajar di kelas XI Boga 5 mapel Tata hidang praktik pramusaji</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tersampainya materi dengan baik</li><li>• Praktik berjalan lancar dan mendapatkan nilai keterampilan.</li></ul>		
31	Rabu, 25 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 1 materi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tersampainya materi dengan baik tetapi</li></ul>	-	-



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

Universitas Negeri Yogyakarta

**F02**

Untuk mahasiswa

		<p>prinsip hygiene sanitasi makanan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Melaksanakan ulangan harian mapel tata hidang di kelas XI Boga 3 tentang polishing.</li><li>• Mengajar di kelas XI Boga 3 mapel Tata hidang tentang Pramusaji atau petugas pelayanan makanan.</li></ul>	<p>belum selesai dan dilanjutkan pada pertemuan selanjutnya.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kegiatan ulangan berjalan lancar.</li><li>• Tersampainya materi tentang bagaimana menjadi seorang Pramusaji atau petugas pelayanan makanan dari sikap ,maupun penampilan.</li></ul>		
32	Kamis, 26 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menganalisis nilai dan butir soal hasil ulangan kelas X Boga 1 dan 2</li><li>• Mengoreksi dan menganalisis hasil ulangan siswa kelas XI Boga 5</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mendapat hasil analisis nilai dan soal</li><li>• Mendapat hasil ulangan</li></ul>		
33	Jum'at, 27 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 1 melanutkan materi prinsip hygiene sanitasi makanan.</li><li>• Mengoreksi dan menganalisis hasil ulangan siswa kelas XI Boga 3</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tersampainya materi dengan baik.</li><li>• Mendapat hasil analisis nilai dan soal</li><li>• Mendapat hasil ulangan</li></ul>		
34	Sabtu, 28 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara Hari Sumpah Pemuda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kegiatan berjalan lancar</li></ul>		
35	Senin, 30 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melengkapi administrasi pembelajaran</li><li>• Konsultasi administrasi pembelajaran</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kegiatan berjalan lancar</li></ul>	-	-
36	Selasa, 31 Oktober 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 2 tentang pencucian dan penyimpanan peralatan .</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tersampainya materi tentang pencucian dan penyimpanan peralatan.</li></ul>	-	-



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

Universitas Negeri Yogyakarta

**F02**

Untuk mahasiswa

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Melaksanakan ulangan harian mapel tata hidang di kelas XI Boga 5 tentang pramusaji</li><li>• Mengajar di kelas XI Boga 5 mapel Tata hidang tentang laying cover dan table setting.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kegiatan ulangan berjalan lancar.</li><li>• Tersampaikannya materi tentang bagaimana langkah-langkah menutup meja dengan molton,table cloth,slip cloth,dan penempatan napkin.</li></ul>		
37	Rabu, 1 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X boga 1 diskusi kelas tentang beberapa kasus yang berkaitan dengan prinsip hygiene makanan</li><li>• Mengajar di kelas XI Boga 3 ,praktik pramusaji</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diskusi berjalan lancar.</li><li>• Tersampaikannya materi tentang bagaimana menjadi seorang Pramusaji atau petugas pelayanan makanan dari sikap ,maupun penampilan.</li></ul>		
38	Kamis, 2 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melengkapi administrasi guru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melengkapi administrasi guru</li></ul>		
39	Jum'at, 3 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 1 tentang pencucian dan penyimpanan peralatan .</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tersampaikannya materi dengan baik.</li></ul>		
40	Senin, 6 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li><li>• Melengkapi administrasi guru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>		
42	Selasa, 7 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar di kelas X Boga 2 praktik pencucian peralatan di dapur 1</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Masing- masing siswa mencuci beberapa peralatan seperti gelas, mangkok dan</li></ul>		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

**F02**

Untuk mahasiswa

		<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas XI Boga 5 praktik laying cover</li></ul>	<p>peralatan pengolahan makanan kemudian dinilai, praktik diikuti oleh 29 siswa. Mendapat nilai keterampilan.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Masing-masing siswa melakukan praktik dengan baik.</li></ul>		
43	Rabu, 8 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar di kelas X Boga 1 materi pencucian peralatan</li><li>Mengajar di kelas XI Boga 3 materi laying cover dan ulangan harian materi sebelumnya</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Materi dapat tersampaikan dengan baik dan selesai.</li><li>Tersampainya materi laying cover , sehingga pada pertemuan selanjutnya siswa dapat mempraktikannya.</li></ul>		
44	Kamis, 9 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Membuat analisis nilai dan butir soal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Hasil ulangan siswa dapat dianalisis nilainya berdasar point yang didapat masing- masing siswa di setiap soal ,untuk kemudian dapat diketahui daya serap dan kelayakan butir soal digunakan.</li></ul>		
45	Jum'at, 10 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>Upacara Hari Pahlawan</li><li>Bersama guru pembimbing mendampingi siswa kelas X Boga 1</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Terlaksananya Upacara Hari Pahlawan di lapangan SMKN 3 Klaten</li><li>Kegiatan berjalan lancar diikuti oleh 29 siswa, 1 orang siswa tidak berangkat tanpa</li></ul>		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

**F02**

Untuk mahasiswa

		praktik pencucian peralatan di Dapur 2 .	keterangan /Alpa.		
46	Senin, 13 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penarikan Mahasiswa PLT</li><li>• Melengkapi administrasi pembelajaran</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mahasiswa PLT resmi ditari oleh pihak kampus melalui dosen pembimbing lapangan.</li><li>• Menyelesaikan administrasi pembelajaran materi sanitasi hygiene dan tata hidang</li></ul>		
47	Selasa, 14 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengajar sanitasi hygiene di kelas X Boga 2</li><li>• Melengkapi administrasi pembelajaran</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pembelajaran berjalan lancar dan cukup kondusif.</li><li>• Menyelesaikan administrasi pembelajaran materi tata hidang</li></ul>		
48	Rabu, 15 November 2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melengkapi administrasi pembelajaran</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menyelesaikan administrasi pembelajaran materi sanitasi hygiene dan tata hidang</li></ul>		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PLT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

**F02**

Untuk mahasiswa

Klaten, 22 November 2017

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

**Titin Hera Widi H, M.Pd.**

**NIP. 197904062002122001**

Guru Pembimbing

**Wiwik Triastuti, S.Pd. T**

**NIP. 19640805 198703 2 007**

Mahasiswa PPL

**Arifah Nirmalasari**

**NIM. 14511244015**



*LAMPIRAN 2*  
*FOTO DOKUMENTASI KEGIATAN*



Latihan sebelum uian praktek



Hasil Praktik Siswa kelas XI



Peralatan Tata hidang untuk uian kelas XI



Peralatan Tata hidang untuk uian kelas XI



Ulangan Harian kelas X



Ulangan Harian kelas X



Praktik polishing



Praktik polishing



Hasil Praktik Siswa



Diskusi kelompok



Diskusi Kelompok



Ulangan harian mapel tata hidang



Praktik petugas pelayanan makanan



Praktek Pencucian peralatan Mapel Sanitasi Hygiene kelas X





Praktek Pencucian peralatan Mapel Sanitasi Hygiene kelas X



Pada saat penerunan PLT oleh DPL Pamong



Saat observasi ke kelas teori



LDK OSIS SMK N 3 KLATEN

*LAMPIRAN 3*

*ADMINISTRASI GURU MAPEL TATA*  
*HIDANG KELAS XI*

[illegible]

ARIFAH NURMALASARI

# SMK NEGERI 3 KLATEN

TAHUN AJARAN 2017/2018

# KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018

## SMK NEGERI 3 KLATEN

JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN		3	10	17	24	31
SELASA		4	11	18	25	
RABU		5	12	19	26	
KAMIS		6	13	20	27	
JUM'AT		7	14	21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN	1	8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		

FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
	5	12	19			
	6	13	20			
	7	14	21			
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			

OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	31
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

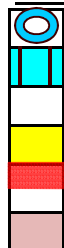
DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24		
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

MEI 2018						
	6	13	20			
	7	14	21			
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JULI 2018						
MINGGU	1	8	15	22	29	
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24	31	
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

### KETERANGAN



- Perkiraan PPDB
- Masa Orientasi Peserta Didik Baru
- Waktu Pembelajaran Efektif
- Ulangan Tengah Semester / UTS
- Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional
- Libur Hari Minggu



- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional
- Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 0  
Kepala SM

Narimo, S  
NIP. 1965

**KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018**  
**PROGRAM KEAHLIAN AKOMODASI PERHOTELAN**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**

JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN				17	24	31
SELASA				18	25	
RABU				19	26	
KAMIS				20	27	
JUM'AT				21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN		8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		

FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
	5	12	19			
	6	13	22			
	7	14	22			
1	8	15	22			
2	9	16	22			
3	10	17	22			

OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN			9	16	23	30
SELASA			10	17	24	31
RABU			11	18	25	
KAMIS			12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
	4		18	25		
	5		19	26		
	6		20	27		
	7		21	28		
	8		22	29		
2	9	16	23	30		

APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

MEI 2018						
	6	13	20			
	7	14	21			
	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JULI 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN			9	16	23	30
SELASA			10	17	24	31
RABU			11	18	25	
KAMIS			12	19	26	
JUM'AT			13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

**KETERANGAN**




- Perkiraan PPDB
- Masa Orientasi Peserta Didik Baru
- Waktu Pembelajaran Efektif
- Ulangan Tengah Semester / UTS
- Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional


















- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional
- Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 0  
Kepala SM  
  
Narimo, S  
NIP. 1965




 Libur Hari Minggu

## KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018 PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA DAN TATA BUSANA SMK NEGERI 3 KLATEN





JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN					24	31
SELASA					25	
RABU					26	
KAMIS					27	
JUM'AT					28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		







JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN		8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		



FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
	5	12	19			
	6	13	22			
	7	14	22			
1	8	15	22			
2	9	16	22			
3	10	17	22			































OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN			9	16	23	30
SELASA			10	17	24	31
RABU			11	18	25	
KAMIS			12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			






DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

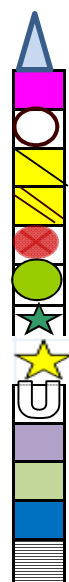
APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

MEI 2018						
	6	13	20			
	7	14	21			
	8	15	22			
	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JULI 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN						
SELASA						
RABU						
KAMIS						
JUM'AT						
SABTU		7	14	21	28	

### KETERANGAN

-  Perkiraan PPDB
-  Masa Orientasi Peserta Didik Baru
-  Waktu Pembelajaran Efektif
-  Ulangan Tengah Semester / UTS
-  Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional



- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional
- Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 0  
Kepala SM  
  
Narimo, S  
NIP. 1965





Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional  
Libur Hari Minggu



Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

12 Juni 2017  
VK Negeri 3 Klaten



S.Pd., M.M.  
50420 198901 1 003


3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

12 Juni 2017  
VK Negeri 3 Klaten

  
S.Pd., M.M.  
50420 198901 1 003

3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

12 Juni 2017  
 MK Negeri 3 Klaten



S.Pd., M.M.  
 50420 198901 1 003

3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31


27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

12 Juni 2017  
MK Negeri 3 Klaten



S.Pd., M.M.  
50420 198901 1 003

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	<b>PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

**SEMESTER GASAL 2017 / 2018**

**KELAS XI**


No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	2	2
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	<b>Jumlah</b>	26	7	19

**SEMESTER GENAP 2017 / 2018**

**KELAS XI**

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	5	-	5
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	4	2	2
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	1	4
6.	Desember	4	4	-
	<b>Jumlah</b>	26	8	18



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	


PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : Tata Hidang  
KELAS : XI  
TAHUN PELAJARAN : 2017-2018

DISUSUN OLEH :

N A M A : Arifah Nurmalasari  
N I M : 14511244015

SMK NEGERI 3 KLATEN  
2017

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM TAHUNAN</b>	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG  
SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN  
KELAS : XI  
TAHUN PELAJARAN : 2017/2018

SEMESTER	KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)	2X	2X	
	4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)			
	3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan	3X	3X	
	4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan			
	3.3 Membedakan lipatan serbet (Folding Napkin)	2X	3X	
	4.3. Membuat lipatan serbet (Folding Napkin)			
	3.4. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	2X	2X	
	4.4 Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan			
	JUMLAH	9	10	
II	3.5.Menganalisis penataan meja ( <i>table set up</i> ) dan meja persediaan ( <i>side board</i> )	3X	4X	
	4.5 Menata Meja ( <i>table set up</i> ) dan meja persediaan ( <i>side board</i> )			
	3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran	4X	7X	
	4.6 Melayani makan dan minum di Restoran.			
	JUMLAH	7	11	
	JUMLAH TOTAL	16	31	

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Klaten, September 2017


Mahasiswa PLT

Wiwik Triastuti, S.Pd. T

NIP.19790331200501 2 012

Arifah Nurmalasari

NIP, 14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN

:

Tata Hidang

KELAS

:

XI-JB

SEMESTER

:

GASAL

TAHUN PELAJARAN

:

2017-2018

DISUSUN OLEH :

N A M A

:


Arifah Nurmalasari

N I M

:

14511244015

SMK NEGERI 3 KLATEN

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran
: Tata Hidang

Kelas
: XI-Boga 3

Semester
: Gasal

Tahun Pelajaran
: 2017/2018

Mengajar per minggu
: 5 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7			XI-Boga 3			
8			XI-Boga 3			
9			XI-Boga 3			
10			XI-Boga 3			
11			XI-Boga 3			


Keterangan:

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	2	2
2.	Agustus	5	-	5
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	4	1	3
5.	November	5	-	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	7	19

**Rincian** : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran Tata Hidang

( 5 Jam per Minggu) adalah :

19 Minggu
x
5 Jam Pelajaran
=
95 Jam Pelajaran

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok			Jam Pelajaran
Materi 1 : Rancangan Menu (Menu Planning).	Teori	10 jam	
	Praktek	10 jam	
Materi 2: Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan	Teori	15 jam	
	Praktek	15 jam	
Materi 3 : Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)	Teori	10 jam	
	Praktek	15 jam	
Materi 4 : Petugas Pelayanan makanan dan penyusunan petugas pelayanan makanan	Teori	10 jam	
	Praktek	10 jam	
Ulangan Harian			- Jam Pelajaran
Ulangan Umum			- Jam Pelajaran
Cadangan			- Jam Pelajaran
<b>Jumlah</b>			<b>95 Jam Pelajaran</b>


Klaten,     September   2017

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012

Arifah Nurmalasari  
NIP, 14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	

**PROGRAM SEMESTER**

MATA PELAJARAN

SATUAN PENDIDIKAN

KELAS

SEMESTER

TAHUN PELAJARAN

: TATA HIDANG

: SMK NEGERI 3 KLATEN

: XI-Jasa Boga 3

: GASAL

: 2016/2017

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
1	3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) 4.1.Menilai rancangan menu (menu planning)	2X	2X	
2	3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan 4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan	2X	3X	
3	3.3 Membedakan lipatan serbet (Folding Napkin) 4.3. Membuat lipatan serbet (Folding Napkin)	2X	3X	
4	3.4. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum 4.4 Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan	2X	2X	

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Wiwik Triastuti, S.Pd. T


NIP.19790331200501 2 012

Klaten,     September   2017

Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari

NIP, 14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN

:

Tata Hidang

KELAS

:

XI-JB

SEMESTER

:

GENAP

TAHUN PELAJARAN

:

2017-2018

DISUSUN OLEH :

N A M A

:


Arifah Nurmalasari

N I M

:

14511244015

SMK NEGERI 3 KLATEN

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	

**PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF**

Mata Pelajaran : Tata Hidang  
 Kelas : XI-Boga 5  
 Semester : Genap  
 Tahun Pelajaran : 2017/2018  
 Mengajar per minggu : 5 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7		XI- Boga 5				
8		XI- Boga 5				
9		XI- Boga 5				
10		XI- Boga 5				
11		XI- Boga 5				

Keterangan:

.....

.....


No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	-	5
2.	Februari	4	-	4
3.	Maret	4	2	2
4.	April	4	1	3
5.	Mei	5	1	4
6.	Juni	4	4	-
	<b>Jumlah</b>	26	8	18

**Rincian** : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran Tata Hidang

( 5 Jam per Minggu) adalah :

**18 Minggu x 5 Jam Pelajaran = 90 Jam Pelajaran**



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok		Jam Pelajaran	
Materi 1 : Menata Meja (Table set Up) & menata side board	Teori	15 jam	
	Praktek	20 jam	
Materi 2 : Melayani pesanan makan dan minum di Restoran	Teori	20 jam	
	Praktek	35 jam	
Ulangan Harian		- Jam Pelajaran	
Ulangan Umum		- Jam Pelajaran	
Cadangan		- Jam Pelajaran	
<b>Jumlah</b>		<b>90 Jam Pelajaran</b>	

Klaten,     September   2017


Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT



Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012

Arifah Nurmalasari  
NIM, 14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	

**PROGRAM SEMESTER**

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN

KELAS : XI-Jasa Boga 5

SEMESTER : GENAP

TAHUN PELAJARAN : 2016/2017

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
1	3.5. Menganalisis penataan meja ( <i>table set up</i> ) dan meja persediaan ( <i>side board</i> ) 4.5 Menata Meja ( <i>table set up</i> ) dan meja persediaan ( <i>side board</i> )	3X	4X	
2	3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran 4.6 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.	4X	7X	


Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012



Klaten,     September   2017  
Mahasiswa PLT


Arifah Nurmalasari  
NIM, 14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	<b>JURNAL PEMBELAJARAN</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

**JURNAL PEMBELAJARAN**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2017 - 2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Paket Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Tahun Pelajaran : 2017 - 2018  
Semester : Gasal /XI JB 3

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1	20 September 2017	Ujian Napkin Folding		
2	27 September 2017	Ujian Peralatan		
3	4 Oktober 2017			
4	11 Oktober 2017	Polishing dan praktek polishing		
5	18 Oktober 2017	General Cleaning		
6	25 Oktober	Ulangan harian materi Polishing Materi pramusaji atau petugas pelayanan makanan		
7	1 November 2017	Praktek Pramusaji		
8	8 November 2017	Ulangan harian pramusaji Materi laying cover dan praktek		


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Terbit	


Klaten,2017

Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari

NIM. 14511244015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : Tata Hidang  
KELAS : XI-Bo3

SEMESTER : Gasal  
TAHUN PELAJARAN : 2017-2018

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																																KET.
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER					DESEMBER							
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5			
1	Rancangan menu (Menu planning)	20				X		X	X	X																									
2	Peralatan Makan & minum, alat hidang serta lenan	30									X	X		X	X	X	X																		
3	Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)	25																X	X	X		X	X												
4	Petugas Pelayanan makanan dan minuman	20																							X	X	X		X						


Mengetahui,  
Guru Pembimbing



Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012

Klaten,     September   2017  
  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM, 14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	<b>JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : Tata Hidang  
KELAS : XI- Boga 3  
SEMESTER : Genap  
TAHUN PELAJARAN : 2017-2018

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																														KET.
			JANUARI					FEBRUARI					MARET					APRIL					MEI					JUNI					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1	Menata Meja (Table set up)	35	X	X	X	X	X		X	X																							
2	Melayani pesanan makan dan minum di restoran	55									X	X		X			X		X	X	X			X	X	X	X						


Mengetahui,  
Guru Pembimbing

*[Signature]*

Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012

Klaten,     September    2017  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM, 14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN

PAKET KEAHLIAN : Tata Boga

MATA PELAJARAN : Tata Hidang

KELAS/ SEMESTER : XI / 1, 2

KOMPETENSI INTI :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

DURASI PEMBELAJARAN : 5 JAM PELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.						



## FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

## SILABUS

Halaman

2 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum						
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional						
2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja						
3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi macam-macam menu</li> <li>Mendiskripsikan macam-macam menu</li> <li>Menyusun rancangan menu</li> </ul>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu.</li> </ul>	<b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</li> </ul> <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu</li> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul>	<b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan</li> </ul>	4 pertemuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/buku</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> </ul>
4.1.Menilai rancangan menu (menu planning)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penilaian rancangan menu</li> </ul>					





## FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

## SILABUS


Halaman

3 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok.</li> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu .</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>	<p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning)</li> </ul> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>	<p>presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu</li> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning)</li> </ul> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi dan perawatan lenan untuk restoran</li> </ul>	Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap</li> </ul>	6 pertemuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/buku</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	4 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman               <ul style="list-style-type: none"> <li>- China ware</li> <li>- Glass ware</li> <li>- Silver ware</li> <li>- Assesories meja</li> </ul> </li> </ul>	<b>Membersihkan peralatan makanan &amp; minuman dengan memanfaatkan bahan bahan di lingkungan sekolah contohnya : jeruk nipis</b>	membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok.</li> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian</li> </ul>	saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</li> </ul> <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengumpulkan gambar Peralatan Makan dan minum ; alat hidang serta lenan</li> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <b>Tes</b> Tes tertulis tentang		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan praktek</li> <li>Praktik merencana-kan persiapan pera-latan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan )</li> </ul>
4.2 Merencanakan persiapan peralatan -penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Langkah- langkah peralatan penataan Meja</li> <li>Membersihkan peralatan makanan dan minuman :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- China ware</li> <li>- Glass ware</li> <li>- Silver ware</li> <li>- Assesories meja</li> <li>- Lenan untuk restoran</li> </ul> </li> <li><b>Membersihkan peralatan makanan &amp; minuman dengan memanfaatkan bahan bahan di lingkungan sekolah contohnya : jeruk nipis</b></li> </ul>			<b>Jurnal</b> Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran  <b>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</b> Observasi saat		<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat praktek</li> <li>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan )</li> <li>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan )</li> </ul>



## FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

## SILABUS


Halaman

5 dari 1


Tanggal Terbit

1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>/polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan )</li> <li>• Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul>	<p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan )</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>• e-dukasi.net</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	6 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>			
3.3 Membedakan lipatan serbet (Folding Napkin)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskripsikan macam-macam lipatan serbet</li> </ul>	<b>Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, fungsi, syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin.</li> <li>Membuat lipatan serbet</li> <li>Melakukan pengamatan serta membedakan secara</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin</li> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis tentang Melipat Serbet/ Folding Napkin</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan hasil</p>	5 pertemuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/buku</li> <li>Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin)</li> <li>Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin)</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> </ul>
4.3.Membuat lipatan serbet (Folding Napkin)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan macam-macam lipatan serbet</li> <li>Lipatan for glass <ul style="list-style-type: none"> <li>Lipatan for table</li> <li>Lipatan for under liner</li> </ul> </li> </ul>					

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	7 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok <b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan.</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>	pengamatan selama kegiatan pembelajaran  <b>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</b> Observasi saat Melipat Serbet /Folding Napkin		
3.4. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskripsikan jenis petugas restoran</li> <li>Mendiskripsikan persyaratan petugas restoran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petugas Pelayanan makanan</li> <li>Penyusunan petugas pelayanan makanan</li> </ul>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran.</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</li> </ul>	<b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan</li> </ul>	4 pertemuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/ buku</li> <li>Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</li> <li>Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> </ul>
4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskripsikan tugas-tugas pramusaji</li> </ul>					

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	8 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>di restoran dan prosedur pelayanan di restoran.</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran.</li> <li>Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok</li> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>	<p>presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</li> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>lembar kasus</li> </ul>


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	9 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Menganalisis penataan meja ( <i>table set up</i> ) dan meja persediaan ( <i>side board</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskripsikan macam-macam penataan meja (<i>table set up</i>)</li> <li>Mendiskripsikan penataan meja persediaan (<i>side board</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Menata Meja (Table set Up)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Standard cover</li> <li>A'la carte cover</li> <li>Table D'Hote</li> <li>American cover</li> <li>Elaborate cover</li> </ul> </li> <li><b>Menata side board</b></li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan <b>Menata Meja (Table set Up)</b></li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban</li> <li>Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan</li> <li>Menganalisis dalam</li> </ul>		7 pertemuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar /buku</li> <li>Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> <li>Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> </ul>
4.5 Menata Meja ( <i>table set up</i> ) dan meja persediaan ( <i>side board</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penataan meja (<i>table set up</i>) dan penataan meja persediaan (<i>side board</i>)</li> </ul>					


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	10 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>kelompok tentang hasil praktik</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>			
3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskripsikan tipe – tipe Pelayanan Makanan dan Minuman <ul style="list-style-type: none"> <li>American service</li> <li>English service</li> <li>Russian service</li> <li>Gueridon service</li> <li>Buffet service</li> </ul> </li> </ul>	<b>Melayani pesanan makan dan minum di Restoran</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan <b>Menata Meja(Table set Up)</b></li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist</li> </ul>	11 pertemuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar /buku</li> <li>Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> </ul>



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	11 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.6 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan Pelayanan Makanan dan Minuman <ul style="list-style-type: none"> <li>American service</li> </ul> </li> <li>Melakukan praktik pelayanan makanan &amp; minuman dengan memperhatikan lingkungan dengan membersihkan &amp; memelihara keberishan lingkungan.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban</li> <li>Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan</li> <li>Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan.</li> </ul>	<p>pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpul kan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p><b>Tes Unjuk</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	12 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>	<b>Kerja/Kinerja</b> Observasi saat menata meja		

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,  
Kepala Sekolah;

Narimo, S.Pd.,M.M.  
NIP. 19650420 198901 1 003

Klaten, 19 Juni 2017

Guru Mata Pelajaran;

Wiwik Triastuti, S.Pd.T  
NIP. 19790331 200501 2 012

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN** **(RPP)**

### A. Identitas Program Pendidikan,meliputi

NamaSekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
PaketKeahliam : Jasa Boga  
Kelas/Semester : XI / Ganjil  
MateriPokok : Peralatan Makan Dan Minum, Alat Hidang Serta Lenan  
TahunPelajarn : 2017/2018  
Alokasi waktu : 10 x 45 menit

### B. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

Kompetensi Inti \*)

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar\*)


- 3.3 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum , alat hidang serta lenan
- 4.3 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (Polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.

### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

3.3 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum , alat hidang serta lenan

Indikator :

- Mengidentifikasi dan perawatan lenan untuk restoran .
- Membedakan peralatan makanan dan minuman
  - Chinaware
  - Glassware
  - Silverware

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

- Assesories meja

4.3 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (Polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.

Indikator:.

- Menentukan bahan dan alat pembersihan peralatan penataan Meja (Polishing ) peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan.
- Melakukan pembersihan peralatan makanan dan minuman dengan memanfaatkan bahan-bahan yang dapat membuat peralatan semakin bersih contohnya: jeruk nipis.

Peralatan yang di poleshing:

- Chinaware
- Glassware
- Silver ware
- Cutterly

D. Tujuan Pembelajaran


Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan :

1. Siswa dapat mengidentifikasi peralatan tata hidang dan perawatannya.
2. Siswa dapat mengidentifikasi lenan meja untuk restoran dan perawatannya.
3. Siswa dapat membedakan jenis-jenis peralatan makanan dan minuman.
4. Siswa dapat menyebutkan nama-nama dari berbagai jenis peralatan dan lenan meja.
5. Siswa dapat menjelaskan pengertian pembersihan peralatan atau polishing.
6. Siswa dapat menentukan bahan dan alat yang digunakan untuk polishing peralatan.
7. Siswa dapat mengidentifikasi langkah-langkah polishing peralatan.
8. Siswa dapat melakukan pembersihan (polishing) peralatan makanan dan minuman.


E. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)

1. Mengidentifikasi perabot, alat hidang, alat makan untuk ruang restoran.
2. Mengidentifikasi lenan meja untuk restoran dan perawatannya
3. Mendefinisikan pengertian perabot, alat hidang, alat makan dan lenan.
4. Macam-macam nama, bentuk dan ukuran perabot , alat hidang, alat makan dan lenan
5. Pengertian pembersihan peralatan atau polishing.
6. Bahan dan alat yang digunakan untuk polishing peralatan.
7. Langkah-langkah polishing peralatan.




	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		TanggalBerlaku	

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
	<p>perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</p> <p><b>Verification ( pembuktian ).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa membandingkan hasil identifikasi macam-macam perabot, alat hiding dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</li> <li>• Peserta didik mempresentasikan hasil identifikasi macam-macam perabot, alat hiding dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan di depan kelas.</li> <li>• Pada pertemuan selanjutnya guru mengadakan tes untuk mengetahui penguasaan materi</li> <li>• Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyimpulkan hasil identifikasi macam-macam perabot, alat hiding dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan bersama peserta didik.</li> <li>• Guru memeriksa hasil ulangan</li> <li>• Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik membuat rangkuman materi perabot dan lenan.</li> <li>• Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi identifikasi macam-macam perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</li> <li>• Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu tentang teknik membersihkan macam-macam perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</li> <li>• Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa.</li> </ul>	2x15 menit

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

**Pertemuan Ke- :**

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
<b>Pendahulu an</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius).</li> <li>2. Guru melakukan absensi, mengamati dan memeriksa kondisi siswa dan kebersihan kelas (sebagai implementasi nilai disiplin).</li> <li>3. Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran.</li> <li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</li> <li>5. Guru meriview materi pembelajaran sebelumnya</li> <li>6. Guru menyampaikan apersepsi tentang materi yang akan dipelajari.</li> <li>7. Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, diskusi..</li> </ol>	4x15 menit
<b>Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mendengarkan penjelasan materi tentang pembersihan peralatan (polishing)</li> <li>• Siswa mengamati video tentang bagaimana cara pembersihan peralatan glassware, tablewares dan chinawares.</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan membersihkan perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 5 orang)</li> <li>• Guru sebelumnya melakukan demo yaitu mencontohkan bagaimana langkah-langkah pembersihan (polishing) peralatan.</li> <li>• Setiap kelompok diminta mendiskusikan dan menyiapkan bahan dan alat yang digunakan untuk mempraktikan polishing peralatan.</li> <li>• Setiap kelompok mempraktikan teknik membersihkan dan menyimpan perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan guru mengawasi.</li> </ul> <p><b>Data Processesing ( Pengumpulan data)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mempresentasikan hasil praktik di depan kelas.</li> <li>• Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan</li> </ul>	4x195 menit

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
	<p>pada peserta didik.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengoreksi dan menyimpulkan analisis hasil praktik peserta didik.</li> <li>• Guru memeriksa hasil dengan tes pengamatan</li> <li>• Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul>	
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi pembersihan peralatan yang telah diberikan.</li> <li>• Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</li> <li>• Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa.</li> </ul>	4x20 menit

H. Alat/Bahandan Media Pembelajaran


- Media : Powerpoint
- Alat / bahan : LCD, buku
- Sumber Belajar : peralatan tata hidang ,bahan dan alat praktek polishing peralatan, tata hidang jilid 1dan tata hidang jilid 2

I. Penilaian

- Jenis/teknik penilaian : pengamatan , hasil diskusi , tes tertulis
- Bentuk instrumen dan instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1.	<p>Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Terlibat aktif dalam proses pembelajaran.</li> <li>Sikap terhadap guru dan teman sekelas</li> <li>Bekerjasama dalam kegiatan diskusi kelompok dan kegiatan praktek.</li> </ol>	Pengamatan	Selama proses pembelajaran
2.	<p>Mendeskripsikan peralatan makan dan minum , alat hidang serta lenan</p> <p>Merencanakan persiapan peralatan</p>	<p>Tes tertulis</p> <p>Diskusi</p> <p>Tes praktik / tes</p>	<p>Penyelesaian Tugas individu dan kelompok</p>



	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

	penataan meja (Polishing peralatan makan dan	kinerja	
3.	Keterampilan Menyebutkan nama-nama jenis peralatan tata hidang dan lenan. Melakukan pembersihan peralatan (polishing )	Pengamatan	Penyelesaian Tugas individu

3. Pedoman penskoran


Guru Pembimbing



Wiwik Triastuti ,S.Pd T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, .....  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM.14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

A. Identitas Program Pendidikan,meliputi

NamaSekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
PaketKeahliam : Jasa Boga  
Kelas/Semester : XI / Ganjil  
MateriPokok : Peralatan Makan Dan Minum, Alat Hidang Serta Lenan  
TahunPelajarn : 2017/2018  
Alokasi waktu : 10 x 45 menit

B. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

Kompetensi Inti \*)

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.


Kompetensi Dasar\*)

3.3 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum , alat hidang serta lenan  
4.3 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (Polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

3.3 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum , alat hidang serta lenan  
Indikator :

- Mengidentifikasi dan perawatan lenan untuk restoran .
- Membedakan peralatan makanan dan minuman
  - Chinaware
  - Glassware
  - Silverware

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

- Assesories meja

4.3 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (Polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.

Indikator:.

- Menentukan bahan dan alat pembersihan peralatan penataan Meja (Polishing ) peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan.
- Melakukan pembersihan peralatan makanan dan minuman dengan memanfaatkan bahan-bahan yang dapat membuat peralatan semakin bersih contohnya: jeruk nipis.

Peralatan yang di poleshing:

- Chinaware
- Glassware
- Silver ware
- Cutterly

D. Tujuan Pembelajaran


Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan :

1. Siswa dapat mengidentifikasi peralatan tata hidang dan perawatannya.
2. Siswa dapat mengidentifikasi lenan meja untuk restoran dan perawatannya.
3. Siswa dapat membedakan jenis-jenis peralatan makanan dan minuman.
4. Siswa dapat menyebutkan nama-nama dari berbagai jenis peralatan dan lenan meja.
5. Siswa dapat menjelaskan pengertian pembersihan peralatan atau polishing.
6. Siswa dapat menentukan bahan dan alat yang digunakan untuk polishing peralatan.
7. Siswa dapat mengidentifikasi langkah-langkah polishing peralatan.
8. Siswa dapat melakukan pembersihan (polishing) peralatan makanan dan minuman.


E. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)

1. Mengidentifikasi perabot, alat hidang, alat makan untuk ruang restoran.
2. Mengidentifikasi lenan meja untuk restoran dan perawatannya
3. Mendefinisikan pengertian perabot, alat hidang, alat makan dan lenan.
4. Macam-macam nama, bentuk dan ukuran perabot , alat hidang, alat makan dan lenan
5. Pengertian pembersihan peralatan atau polishing.
6. Bahan dan alat yang digunakan untuk polishing peralatan.
7. Langkah-langkah polishing peralatan.




	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		TanggalBerlaku	

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
	<p>perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</p> <p><b>Verification ( pembuktian ).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Siswa membandingkan hasil identifikasi macam-macam perabot, alat hiding dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</li> <li>•Peserta didik mempresentasikan hasil identifikasi macam-macam perabot, alat hiding dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan di depan kelas.</li> <li>•Pada pertemuan selanjutnya guru mengadakan tes untuk mengetahui penguasaan materi</li> <li>•Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Guru menyimpulkan hasil identifikasi macam-macam perabot, alat hiding dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan bersama peserta didik.</li> <li>•Guru memeriksa hasil ulangan</li> <li>•Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Peserta didik membuat rangkuman materi perabot dan lenan.</li> <li>•Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi identifikasi macam-macam perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</li> <li>•Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu tentang teknik membersihkan macam-macam perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</li> <li>•Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa.</li> </ul>	2x15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		TanggalBerlaku	

Pertemuan Ke- :

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius).</li> <li>Guru melakukan absensi, mengamati dan memeriksa kondisi siswa dan kebersihan kelas (sebagai implementasi nilai disiplin).</li> <li>Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran.</li> <li>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</li> <li>Guru meriview materi pembelajaran sebelumnya</li> <li>Guru menyampaikan apersepsi tentang materi yang akan dipelajari.</li> <li>Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, diskusi..</li> </ol>	4x15 menit
Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mendengarkan penjelasan materi tentang pembersihan peralatan (polishing)</li> <li>Siswa mengamati video tentang bagaimana cara pembersihan peralatan glassware, tablewares dan chinawares.</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan membersihkan perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 5 orang)</li> <li>Guru sebelumnya melakukan demo yaitu mencontohkan bagaimana langkah-langkah pembersihan (polishing) peralatan.</li> <li>Setiap kelompok diminta mendiskusikan dan menyiapkan bahan dan alat yang digunakan untuk mempraktikan polishing peralatan.</li> <li>Setiap kelompok mempraktikan teknik membersihkan dan menyimpan perabot, alat hidang dan alat makan China ware, glass ware, silver ware dan lenan guru mengawasi.</li> </ul> <p><b>Data Processesing ( Pengumpulan data)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mempresentasikan hasil praktik di depan kelas.</li> <li>Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan</li> </ul>	4x195 menit

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
	<p>pada peserta didik.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengoreksi dan menyimpulkan analisis hasil praktik peserta didik.</li> <li>• Guru memeriksa hasil dengan tes pengamatan</li> <li>• Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul>	
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi pembersihan peralatan yang telah diberikan.</li> <li>• Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</li> <li>• Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa.</li> </ul>	4x20 menit

H. Alat/Bahandan Media Pembelajaran

- Media : Powerpoint
- Alat / bahan : LCD, buku
- Sumber Belajar : peralatan tata hidang ,bahan dan alat praktek polishing peralatan, tata hidang jilid 1dan tata hidang jilid 2

I. Penilaian

- Jenis/teknik penilaian : pengamatan , hasil diskusi , tes tertulis
- Bentuk instrumen dan instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1.	<p>Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Terlibat aktif dalam proses pembelajaran.</li> <li>Sikap terhadap guru dan teman sekelas</li> <li>Bekerjasama dalam kegiatan diskusi kelompok dan kegiatan praktek.</li> </ol>	Pengamatan	Selama proses pembelajaran
2.	<p>Mendeskripsikan peralatan makan dan minum , alat hidang serta lenan</p> <p>Merencanakan persiapan peralatan</p>	<p>Tes tertulis</p> <p>Diskusi</p> <p>Tes praktik / tes</p>	<p>Penyelesaian Tugas individu dan kelompok</p>

	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

	penataan meja (Polishing peralatan makan dan	kinerja	
3.	<p>Keterampilan</p> <p>Menyebutkan nama-nama jenis peralatan tata hidang dan lenan.</p> <p>Melakukan pembersihan peralatan (polishing )</p>	Pengamatan	Penyelesaian Tugas individu

3. Pedoman penskoran


Guru Pembimbing

Wiwik Triastuti ,S.Pd T  
NIP.19790331 200501 2 012

Klaten, .....  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM.14511244015



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

### A. Identitas Program Pendidikan,meliputi

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Paket Keahliam : Jasa Boga  
Kelas/Semester : XI / Ganjil  
Materi Pokok : Penataan Meja ( Table Set- Up)  
Tahun Pelajarn : 2017/2018  
Alokasi waktu : 5 x 45 menit

### B. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

Kompetensi Inti \*)

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, tehnologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.  
KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar\*)

3.5 Menganalisis penataan meja (table set up ) dan meja persediaan ( side board)  
4.5 Menata Meja (Table Set Up) dan meja persediaan (side board)

### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

3.5 Menganalisis penataan meja (table set up ) dan meja persediaan ( side board)

Indikator :


- Mendeskripsikan macam-macam penataan meja (table set up)
- Mendeskripsikan penataan meja persediaan ( side board)

4.5 Menata Meja (Table Set Up) dan meja persediaan (side board)

Indikator:.

- Melakukan persiapan peralatan table set up.
- Melakukan table set up dan dilengkapi dengan peralatan makanan
- Menyempurnakan table set up dan penataan meja persediaan




	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

Kegiatan	Kegiatan pembelajaran	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa dikelompokkan menjadi 5 kelompok . siswa berdiskusi mengumpulkan data tentang macam-macam table set up dan side board serta langkah-langkah table set up dan side board.</li> <li>Siswa melakukan praktik table set up dan side board yang ditentukan.</li> <li>Menganalisis dalam kelompok hasil praktik.</li> </ul>	
	<b>Mengasosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengolah dan menganalisis hasil diskusi dan praktek tentang menata meja (table set up) dan menata meja persediaan (side board)</li> </ul>	
	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa membuat laporan hasil praktik.</li> <li>Guru memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi.</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi</li> <li>Guru memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</li> <li>Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</li> <li>Guru menutup palajaran dengan mengucapkan salam</li> </ul>	

**Pertemuan Ke- :**

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guru membuka pelajaran dengan mengucap salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius).</li> <li>Guru melakukan absensi, mengamati dan memeriksa kondisi siswa dan kebersihan kelas (sebagai implementasi nilai disiplin).</li> <li>Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran.</li> <li>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</li> <li>Guru meriview materi pembelajaran sebelumnya</li> <li>Guru menyampaikan apersepsi tentang materi yang akan dipelajari.</li> <li>Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, diskusi..</li> </ol>	4x15 menit
<b>Inti</b>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati video tentang bagaimana cara penataan meja dan penataan meja persediaan dari beberapa tipe atau macam cover.</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan teknik atau</li> </ul>	4x195 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		TanggalBerlaku	

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
	<p>langkah-langkah penataan meja yang belum dimengerti atau kurang paham.</p> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 5 orang)</li> <li>• Guru sebelumnya melakukan demo yaitu mencontohkan bagaimana langkah-langkah table setting.</li> <li>• Setiap kelompok diminta mendiskusikan dan menyiapkan bahan dan alat yang digunakan untuk mempraktikan table setting.</li> <li>• Setiap kelompok mempraktikan teknik table setting dengan bergantian satu-satu. Setelah semua sudah mendapat giliran ulangi lagi kegiatan sesuai dengan urutan tadi.</li> <li>• Setiap siswa harus mempraktikan.</li> </ul> <p><b>Data Processesing ( Pengumpulan data)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mempresentasikan hasil praktik.</li> <li>• Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengoreksi dan menyimpulkan analisis hasil praktik peserta didik.</li> <li>• Guru memeriksa hasil dengan tes pengamatan</li> <li>• Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi yang telah diberikan.</li> <li>• Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</li> <li>• Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa.</li> </ul>	4x20 menit

H. Alat/Bahandan Media Pembelajaran

- Media : Powerpoint
- Alat / bahan : LCD, buku
- Sumber Belajar : bahan dan alat praktek menata meja ( table set up) dan menata meja persediaan (side board), tata hidang jilid 1dan tata hidang jilid 2

I. Penilaian

- Jenis/teknik penilaian : pengamatan , hasil diskusi , tes tertulis

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

2. Bentuk instrumen dan instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1.	Sikap <div>             a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran.</div> <div>             b. Bekerjasama dalam kegiatan diskusi kelompok.</div>	Pengamatan	Selama proses pembelajaran
2.	Menata meja ( table set up) dan menata meja persediaan ( side board)	Tes tertulis Diskusi Tes praktik / tes kinerja	Penyelesaian Tugas individu dan kelompok
3.	Keterampilan Terampil melakukan table set up dan side board	Pengamatan	Penyelesaian Tugas individu

3. Pedoman penskoran

Guru Pembimbing


Wiwik Triastuti ,S.Pd .T  
 NIP. 19640805 198703 2 007

Klaten, .....

Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
 NIM.14511244015

	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

## RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN ( R P P )

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
 Mata Pelajaran : Tata Hidang  
 Kelas/Semester : XI/ II  
 Materi Pokok : Pelayanan makan dan minum di restoran  
 Alokasi Waktu : 5x45'

### A. KOMPETENSI INTI (KI)

- KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya  
 KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia  
 KI 3) Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah  
 KI 4) Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

### B. KOMPETENSI DASAR


- 3.6. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran  
 4.6. Melayani makan dan minum di restoran

### C. INDIKATOR

- 3.6. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran

#### Indikator :

- Mendiskripsikan tipe-tipe pelayanan makanan dan minuman (*American Service, English service, Russian Service, Gueridon service, Buffet service*)

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

#### 4.6. Melayani makan dan minum di restoran

##### Indikator :

- Melakukan pelayanan makanan dan minuman (*American Service*) dengan berwawasan lingkungan

#### D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran dan penjelasan dari guru serta melalui diskusi kelompok :

- Siswa mampu menjelaskan tipe-tipe pelayanan makanan dan minuman (*American Service, English service, Russian Service, Gueridon service, Buffet service*)
- Siswa mampu menyebutkan ciri-ciri pelayanan makanan dan minuman (*American Service, English service, Russian Service, Gueridon service, Buffet service*)
- Siswa mampu melakukan pelayanan makanan secara *American Service* dengan berwawasan lingkungan,

#### E. MATERI PEMBELAJARAN.

- Tipe-tipe pelayanan makanan dan minuman (*American Service, English service, Russian Service, Gueridon service, Buffet service*)
- Ciri-ciri pelayanan makanan dan minuman (*American Service, English service, Russian Service, Gueridon service, Buffet service*).
- Pelayanan makanan secara *American Service* dan berwawasan lingkungan dengan menjaga kebersihan di segala bidang.

#### F. METODE PEMBELAJARAN


- Strategi pembelajaran : Pembelajaran aktif.
- Metode pembelajaran : Ceramah, power point, hand out, penugasan, diskusi dan tanya jawab.
- Model pembelajaran : Demonstrasi

#### G. LANGKAH PEMBELAJARAN


Pertemuan Ke- : 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Pertemuan	Kegiatan pembelajaran	Waktu
<b>Pendahuluan</b>	1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi	11x15 menit



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	


<b>Pertemuan</b>	<b>Kegiatan pembelajaran</b>	<b>Waktu</b>
	<p>peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang perabot, alat hidang, alat makan dan lenan.</p> <p>4. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</p> <p>5. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p>	
<b>Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati tayang materi power point ,gambar dan video tentang Tipe-tipe melayani makan &amp; minum di restoran</li> <li>Guru memberikan penjelasan tentang tipe-tipe pelayanan makanan dan minuman : <ul style="list-style-type: none"> <li>American service</li> <li>English service</li> <li>Russian service</li> <li>Gueridon service</li> <li>Buffet service</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengajukan pertanyaan berkaitan dengan tipe-tipe melayani makan &amp; minum di restoran berdasar penjelasan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 6 orang)</li> <li>Setiap kelompok diminta mendiskusikan dan mempresentasikan tentang hal-hal yang harus diperhatikan dalam tugas tipe-tipe melayani makan &amp; minum di restoran</li> <li>Setiap peserta didik mengerjakan soal yang diberikan.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru mengoreksi jawaban bersama peserta didik.</li> </ul>	11x195 menit

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

<b>Pertemuan</b>	<b>Kegiatan pembelajaran</b>	<b>Waktu</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> <li>Guru mendemonstrasikan bermacam –macam pelayanan .contohnya American service dengan berwawasan lingkungan dan siswa mempraktikkan satu persatu dengan teknik yang benar. (metode demonstrasi dan perbuatan )</li> </ul>	
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik membuat rangkuman materi tipe-tipe melayani makan &amp; minum di restoran</li> <li>Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi tipe-tipe melayani makan &amp; minum di restoran</li> <li>Guru meng evaluasi hasil praktik</li> <li>Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu pengayaan materi.</li> <li>Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa.</li> </ul>	11x15 menit

#### **H. MEDIA, ALAT (BAHAN) & SUMBER PEMBELAJARAN**

- Media : LCD proyektor, hand out
- Alat/Bahan : Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*.
- Sumber Belajar :
  - Anonim. (2010). *International Hotel Management School*.


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

- Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta,
- Marsum .W A. Food and beverage service, Andy offset, Yogyakarta.
- Sunarni, dkk. (2006). *Provide Food and Baverage Service*. Klaten
- Ekawatiningsih ,Prihastuti .2008. Restoran Jilid 3. Yogyakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional

## I. PENILAIAN

1. Jenis/teknik penilaian : pengamatan , hasil diskusi , tes tertulis
2. Bentuk instrumen dan instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1.	Sikap <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran.</li> <li>b. Sikap terhadap guru dan teman sekelas</li> <li>c. Bekerjasama dalam kegiatan diskusi kelompok dan kegiatan praktek.</li> </ol>	Pengamatan	Selama proses pembelajaran
2.	Mendeskripsikan tipe-tipe pelayanan makanan dan minuman  Merencanakan persiapan pelayanan makanan dan minuman di restoran	Tes tertulis Diskusi Tes praktik / tes kinerja	Penyelesaian Tugas individu dan kelompok
3.	Keterampilan mempraktikkan pelayanan makanan dan minuman di restoran sesuai tipe pelayanan yang akan	Pengamatan	Penyelesaian Tugas individu

	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

	dilakukan.		
--	------------	--	--

### 3. Pedoman penskoran

Klaten, .....

Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT




Wiwik Triastuti ,S.Pd T

Arifah Nurmalasari

NIP.19790331 200501 2 012

NIM.14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

**RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN**  
**( R P P )**

A. Identitas Program Pendidikan, meliputi

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Paket Keahlian : Jasa Boga

Kelas/Semester : XI / Ganjil

Materi Pokok : Petugas Pelayanan Makanan

Tahun Pelajaran : 2017/2018

Alokasi waktu : 10 x 45 menit

B. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar


Kompetensi Inti \*)

KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya

KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar\*)

3.4. Menjelaskan jenis,karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum.

4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

3.4 Menjelaskan jenis,karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum. Indikator :

- Pengertian jenis petugas restoran (pramusaji)
- Syarat-syarat jenis petugas restoran (pramusaji)
- Tugas-tugas petugas restoran (pramusaji)
- Jenis-jenis Pelayanan
- Syarat grooming jenis petugas restoran (pramusaji)

4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan.

Indikator:.

- Syarat-syarat jenis petugas restoran (pramusaji)


D. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan:

- a. Siswa mampu menjelaskan pengertian petugas restoran (pramusaji)
- b. Siswa mampu menyebutkan syarat- syarat petugas restoran (pramusaji)
- c. Siswa mampu menyebutkan tugas-tugas petugas restoran (pramusaji)
- d. Siswa mampu menjelaskan jenis pelayanan.
- e. Siswa mampu menyebutkan syarat grooming petugas restoran (pramusaji)

E. Materi Pelajaran.

- a. Pengertian jenis petugas restoran (pramusaji)
- b. Syarat-syarat jenis petugas restoran (pramusaji)
- c. Tugas-tugas petugas restoran (pramusaji)
- d. Jenis-jenis pelayanan

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		TanggalBerlaku	

e. Syarat grooming jenis petugas restoran (pramusaji)


**F. Strategi, Metode, Dan Model Pembelajaran.**

- Strategi pembelajaran : Pembelajaran aktif.
- Metode pembelajaran : Ceramah, *power point*, *hand out*, penugasan, diskusi dan tanya jawab.
- Model pembelajaran : Role Playing

**G. LANGKAH-LANGKAH/KEGIATAN PEMBELAJARAN**


**Pertemuan Ke- :**

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
<b>Pendahuluan</b>	1. Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius). 2. Guru melakukan absensi, mengamati dan memeriksa kondisi siswa dan kebersihan kelas (sebagai implementasi nilai disiplin). 3. Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 5. Guru meriview materi pembelajaran sebelumnya 6. Guru menyampaikan apersepsi tentang materi yang akan dipelajari. 7. Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, diskusi.	4x15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		TanggalBerlaku	


Kegiatan	Diskripsi	Waktu
Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mengamati gambar dan video tentang petugas restoran (pramusaji)</li> <li>• Peserta didik mengamati powerpoint tentang materi petugas restoran (pramusaji)</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan petugas restoran (pramusaji)</li> <li>• Mengidentifikasi beberapa faktor dalam menyiapkan petugas restoran (pramusaji)</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 5 orang)</li> <li>• Setiap kelompok diminta mendiskusikan dan mempresentasikan tentang hal-hal yang harus diperhatikan dalam tugas petugas restoran (pramusaji)</li> <li>• Setiap peserta didik mengerjakan soal yang diberikan.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mengolah dan menganalisis data diskusi.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengoreksi jawaban bersama peserta didik.</li> <li>• Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul>	4x195  menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik membuat rangkuman materi petugas restoran (pramusaji)</li> <li>• Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi petugas restoran (pramusaji)</li> <li>• Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu tentang menata meja (table set up)</li> <li>• Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa</li> </ul>	4x15  menit



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

Pertemuan Ke- :

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam dilanjutkan berdoa bersama-sama (sebagai implementasi nilai religius).</li> <li>Guru melakukan absensi, mengamati dan memeriksa kondisi siswa dan kebersihan kelas (sebagai implementasi nilai disiplin).</li> <li>Guru memberikan motivasi kepada siswa agar siap memulai dan mengikuti pembelajaran.</li> <li>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</li> <li>Guru meriview materi pembelajaran sebelumnya</li> <li>Guru menyampaikan apersepsi tentang materi yang akan dipelajari.</li> <li>Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, diskusi..</li> </ol>	4x15 menit
<b>Inti</b>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mendengarkan penjelasan materi tentang bagaimana performance dan sikap menjadi seorang pramusaji</li> <li>Siswa mengamati video tentang bagaimana performance dan sikap menjadi seorang pramusaji</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menyusun beberapa tema yang akan diperankan siswa.</li> <li>Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 2 orang)</li> <li>Peserta didik diberi kertas undian yang berisi tema yang akan diperankan oleh siswa.</li> </ul>	4x195 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		TanggalBerlaku	

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru sebelumnya melakukan penjelasan tentang bagaimana pelaksanaan praktik bermain peran atau role play.</li> <li>Guru menjelaskan kompetensi yang hendak dicapai oleh setiap siswa.</li> <li>Setiap kelompok diminta mendiskusikan dan membuat dialog serta scenario yang akan diperankan sesuai dengan tema yang didapatkan.</li> <li>Setiap kelompok mempraktikan bermain peran sesuai dengan scenario dan ddialog yang telah di diskusikan.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mempresentasikan praktik bermain peran di depan kelas.</li> <li>Guru memberikan penilaian berdasar performance , sikap dan ekspresi, serta dialoge yang dilakukan siswa.</li> <li>Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru mengoreksi dan menyimpulkan analisis hasil praktik peserta didik.</li> <li>Guru memeriksa hasil dengan tes pengamatan</li> <li>Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik.</li> </ul>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi pramusaji (petugas pelayan makanan) yang telah diberikan.</li> <li>Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</li> <li>Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa.</li> </ul>	4x20 menit

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

Kegiatan	Diskripsi	Waktu

H. MEDIA, ALAT DAN BAHAN.

**MEDIA** : power point, hand out.

**ALAT/BAHAN** : Bahan dan alat sebenarnya,LCD

**SUMBER BELAJAR:**

- a. Sunarni, dkk. (2006). *Provide Food and Baverage Service*. Klaten
- b. Sumber internet:
  - <http://kharismaanggun99.blogspot.co.id/2013/05/materi-tata-hidang.html>
  - <https://respectsmile.blogspot.co.id/2013/02/pengertian-pramusaji-dan-tugas-tugas.html>
  - <http://www.restofocus.com/2015/02/8-kesalahan-waiter-saat-operasional.html>

I. Penilaian

- 1. Jenis/teknik penilaian : pengamatan , tes praktik , tes tertulis
- 2. Bentuk instrumen dan instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik penilaian	Waktu penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam proses pembelajaran.</li> <li>b. Sikap terhadap guru dan teman sekelas</li> <li>c. Bekerjasama dalam kegiatan diskusi kelompok dan kegiatan praktek.</li> </ul>	Pengamatan	Selama proses pembelajaran
2.	Menjelaskan	Tes tertulis	Penyelesaian

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

	jenis,karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan.	Diskusi Tes praktik / tes kinerja	Tugas individu dan kelompok
3.	Keterampilan Bermain peran menjadi pramusaji dan tamu	Pengamatan	Penyelesaian Tugas individu dan kelompok


3. Pedoman penskoran

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Klaten,  
  
Mahasiswa PLT


  
Wiwik Triastuti ,S.Pd T  
NIP.19790331 200501 2 012

Arifah Nurmalasari  
NIM.14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-002
	<b>FORMULIR VALIDASI RPP</b>	Status Revisi	0
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	

### FORMULIR VALIDASI RPP

NO	LANGKAH-LANGKAH	SUDAH	BELUM
1	<p><b>1. Mengisi Kolom Identitas</b></p> <p>a. Apakah sudah ditulis satuan pendidikan ?</p> <p>b. Apakah sudah ditulis dengan benar mata pelajaran /tema/sub tema yang akan diajarkan?</p> <p>c. Apakah sudah ditulis dengan benar RPP ini untuk mengajar pada kelas/Semester berapa?</p> <p>d. Apakah sudah ditulis urutan pertemuan dan alokasi waktu ?</p> <p><b>2. Mencermati Kompetensi Inti (KI)</b></p> <p>a. Apakah KI yang dipilih sudah sama dengan KI yang terdapat pada silabus?</p> <p><b>3. Menentukan Kompetensi Dasar (KD)</b></p> <p>a. Apakah KD yang dipilih sudah sama dengan KD yang terdapat pada silabus?</p> <p><b>4. Menentukan Indikator</b></p> <p>a. Apakah indikator yang dirumuskan sudah sesuai KD?</p> <p><b>5. Merumuskan Tujuan Pembelajaran</b></p> <p>a. Apakah rumusan tujuan pembelajaran sudah menggambarkan indikator yang hendak dicapai dalam pembelajaran yang akan dilakukan?</p> <p><b>6. Menentukan Alokasi Waktu</b></p> <p>a. Apakah dalam menentukan alokasi waktu sudah didasarkan pada perkiraan waktu rerata untuk menguasai satu kompetensi dasar yang dibutuhkan oleh peserta didik yang beragam?</p> <p><b>7. Menentukan Materi Ajar/pembelajaran</b></p> <p>a. Apakah dalam menentukan bahan ajar sudah sesuai KI, KD yang terdapat dalam silabus dan indikator yang dirumuskan?</p> <p><b>8. Menentukan Metode pembelajaran</b></p> <p>a. Apakah dalam menentukan metode pembelajaran sudah berdasarkan pada indikator yang akan dicapai, materi pembelajaran dan sumber belajar yang tersedia?</p> <p>b. Apakah dalam menentukan metode pembelajaran sudah bervariasi sesuai materi pembelajaran, indikator yang akan dicapai dan karakter peserta didik?</p> <p><b>9. Merumuskan langkah-langkah pembelajaran</b></p> <p>a. Apakah pada kegiatan awal sudah memotivasi peserta didik?</p> <p>b. Apakah pada kegiatan awal sudah berisi tentang apersepsi siswa</p>		

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-002
	<b>FORMULIR VALIDASI RPP</b>	Status Revisi	0
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	

NO	LANGKAH-LANGKAH	SUDAH	BELUM
	<p>tentang apa yang telah dipelajari sebelumnya?</p> <p>c. Apakah pada kegiatan awal menjelaskan tujuan atau KD yang akan dicapai?</p> <p>d. Apakah pada kegiatan inti, sudah menggunakan pendekatan saintifik?</p> <p>e. Apakah pada kegiatan penutup, sudah berisi tentang penyimpulan kegiatan yang telah dilakukan, evaluasi formatif, maupun pemberian tugas untuk dikerjakan siswa?</p> <p><b>10. Menentukan alat/bahan/sumber bahan ajar</b></p> <p>a. Apakah dalam menentukan alat/bahan/sumber bahan ajar sudah didasarkan pada standar KI,KD, serta materi pokok/pembelajaran, kegiatan pembelajaran, dan indikator pencapaian kompetensi?</p> <p>b. Apakah dalam menentukan sumber bahan ajar itu sudah bervariasi dan tidak hanya satu macam sumber bahan ajar saja ?</p> <p><b>11. Menentukan penilaian</b></p> <p>a. Apakah jenis penilaian dan instrumen yang digunakan sudah tepat untuk menilai ketercapaian indikator?</p> <p>b. Apakah instrumen penilaian sudah mencakup 3 aspek kompetensi (sikap, pengetahuan, dan keterampilan)?</p> <p>c. Apakah sudah dibuat pedoman penskorannya?</p>		

**REKOMENDASI :**

.....

.....


.....

Klaten, September 2017  
Validator



Wiwik Triastuti, S.Pd. T


NIP.19790331200501 2 012

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	<b>JURNAL PEMBELAJARAN</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

**JURNAL PEMBELAJARAN**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2017 - 2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Paket Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Tahun Pelajaran : 2017 - 2018  
Semester : Gasal /XI JB 3

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1	20 September 2017	Ujian Napkin Folding		
2	27 September 2017	Ujian Peralatan		
3	4 Oktober 2017			
4	11 Oktober 2017	Polishing dan praktek polishing		
5	18 Oktober 2017	General Cleaning		
6	25 Oktober	Ulangan harian materi Polishing Materi pramusaji atau petugas pelayanan makanan		
7	1 November 2017	Praktek Pramusaji		
8	8 November 2017	Ulangan harian pramusaji Materi laying cover dan praktek		

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Terbit	



Klaten,2017

Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari

NIM. 14511244015




	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	<b>JURNAL PEMBELAJARAN</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

**JURNAL PEMBELAJARAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2017 - 2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Paket Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Tata Hidang  
 Tahun Pelajaran : 2017 - 2018  
 Semester : Gasal / XI JB 5

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1	19 September 2017	Uji Kompetensi Napkin Folding	Nihil	
2	26 September 2017	Lanjut Uji Kompetensi Napkin Folding Uji kompetensi peralatan	Nihil	
3	3 Oktober 2017	Lanjut uji kompetensi peralatan	Ni'mah dwi (A)	
4	10 Oktober 2017	Polishing Praktek Polishing	Khofifah salma (A)	
5	17 Oktober 2017	Pramusaji	Nihil	
6	24 Oktober 2017	Ulangan harian polishing Praktek Pramusaji	Sekar ayu (i)	
7	31 Oktober 2017	Ulangan Pramusaji Materi laying cover / table setting	Nihil	
8	7 November 2017	Praktek laying cover	Nihil	
9				

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	<b>JURNAL PEMBELAJARAN</b>	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Terbit	

Klaten, 2017  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM. 14511244015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten  
Semester/Tahun : Gasal / 2017-2018

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut
1	11 Oktober 2017	Dina, Rama, Nisa, Hanifah	XI Boga 3	Berbicara sendiri dan membuat kelas gaduh	Dinasehati
2	25 Oktober 2017	Rama ,Angga, Nisa	XI Boga 3	Menyontek saat ulangan	Ditegur
3	1 November 2017	Angga	XI Boga 3	Tidak Fokus (tidur di kelas)	ditegur
4	1 November 2017		XI Boga 3	Berpakaian tidak rapi dan tidak sesuai saat pembelaaran	Ditegur dan di denda untuk uang kas

\* Jika belum dapat diselesaikan  
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten , Juli 2017  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM. 14511244015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten  
Semester/Tahun : Gasal / 2017-2018

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut
1	10 Oktober 2017	Sekar ,Seto , Sandra	XI Boga 5	Berbicara sendiri dan membuat kelas gaduh	Dinasehati
2	17 Oktober 2017	Seto, Sandra	XI Boga 5	Menyontek saat ulangan	Ditegur
3	24 Oktober 2017		XI Boga 5	Berpakaian tidak rapi dan tidak sesuai saat pembelaaran	Ditegur dan di denda untuk uang kas

\* Jika belum dapat diselesaikan  
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten , Juli 2017  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM. 14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	<b>DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA</b>	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	

**DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA**

Nama Guru : Arifah Nurmalasari  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Kelas : XI BOGA  
Tahun Pelajaran : 2017/2018


**A. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU**

**1. Buku Wajib**

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan
1.	Tata Hidang 2	Dra. Purwi Hastuti, M.Kes Penelaah : Renny Trisnawati, S.Pd	Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan	2013	

**2. Buku Pegangan, Buku Pengayaan**

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan
1	Restoran Jilid 3	Prihastuti Ekawatiningsih, dkk	Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional	Tahun 2008	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	

3. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan
1	Sumber dari Internet	

B. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR SISWA

1. Buku Wajib

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

2. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan

Klaten,     September   2017

Mengetahui,

Guru Pembimbing


Mahasiswa PLT

Wiwik Triastuti, S.Pd. T

NIP.19790331200501 2 012

Arifah Nurmalasari

NIM, 14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### KISI-KISI SOAL

Satuan Pendidikan : SMK  
Tahun ajaran : 2017-2018  
Jenis ulangan : Tes Tertulis


Kelas/semester : XI / Gasal  
Mata Pelajaran : TATA HIDANG

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
1	KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya  KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan	4.3 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (Polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.	1. Pengertian pembersihan peralatan atau polishing.  2. Bahan dan alat yang digunakan untuk polishing peralatan.  3. Langkah-langkah polishing peralatan.	<b>Menjeaskan pengertian polishing peralatan.</b>	1			V	
				<b>Mengidentifikasi tujuan dari polishing peralatan.</b>	2			V	
				<b>Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan polishing peralatan.</b>	3			V	

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	2 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>KI 3) Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni,</p>			<p><b>Menjelaskan fungsi dari salah satu bahan yang digunakan untuk polishing peralatan.</b></p> <p><b>Menjelaskan langkah-langkah polishing peralatan.(peralatan jenis glassware , chinaware )</b></p>	<p>4</p> <p>5 dan 6</p>			<p><b>V</b></p> <p><b>V</b></p>	
--	---	--	--	---	-------------------------	--	--	---------------------------------	--



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Klaten, .....

Mahasiswa PLT

Arifah Nurmallasari

NIM. 14511244015

# **Soal Ulangan Harian Polishing !!!!**

**Nama Sekolah : SMK N 3 KLATEN**

**Mata pelajaran : TATA HIDANG**

**Semester : GASAL**

**Tahun ajaran : 2017/2018**

**Kerjakan soal berikut dengan benar dan jelas !**

1. Apa yang dimaksud dengan polishing ?
2. Apa tujuan dari polishing peralatan ?
3. Sebutkan bahan dan alat yang digunakan untuk polishing?
4. Dalam pelaksanaan polishing biasanya menggunakan air jeruk nipis. Apa Fungsi dari air jeruk nipis tersebut?
5. Jelaskan ( 5) langkah polishing glassware?
6. Jelaskan (4) langkah polishing chinaware?


### KUNCI JAWABAN:

1. Polishing adalah suatu proses pekerjaan membersihkan dengan cara mengkilapkan peralatan.
2. TUJUAN :  
untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.
3. ALAT DAN BAHAN :  
Bahan dan alat yang digunakan untuk polishing:
  - Air panas
  - Air jeruk nipis
  - Napkin
  - Baskom
4. Fungsi air jeruk nipis: untuk menambah aroma dan dapat membantu menghilangkan sisa-sisa lemak dan minyak yang menempel.
5. Langkah polishing glassware;
  - Menyiapkan service cloth dan baki yang dialasi serbet
  - Menyiapkan air panas dan baskom
  - Mengelompokkan gelas-gelas sesuai dengan jenisnya
  - Pegang gelas pada tangkai dan beri uap di bagian dalam dan luar gelas
  - Pegang dasar gelas dengan ujung serbet dan pegang atas gelas dengan bagian ujung serbet yang berlawanan .
6. Langkah Polishing chinawares
  - ♣ Kelompokkan chinaware sesuai dengan jenisnya
  - ♣ Siapkan air panas yang sudah diberi air jeruk nipis dalam baskom stainless
  - ♣ Celupkan sebagian chinaware ke dalam air panas
  - ♣ Gosok menggunakan napkin hingga mengkilat

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
		No. Revisi	0
	<b>PEDOMAN PENSKORAN</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	

PEDOMAN PENSKORAN

Nomor Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
1	Polishing adalah suatu proses pekerjaan membersihkan dengan cara mengkilapkan peralatan.	15
2	TUJUAN : untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.	
3	ALAT DAN BAHAN : Bahan dan alat yang digunakan untuk polishing: <ul style="list-style-type: none"><li>• Air panas</li><li>• Air jeruk nipis</li><li>• Napkin</li><li>• Baskom</li></ul>	20
4	Fungsi air jeruk nipis: untuk menambah aroma dan dapat membantu menghilangkan sisa-sisa lemak dan minyak yang menempel.	10
5	Langkah polishing glassware; <ul style="list-style-type: none"><li>• Menyiapkan service cloth dan baki yang dialasi serbet</li><li>• Menyiapkan air panas dan baskom</li><li>• Mengelompokkan gelas-gelas sesuai dengan jenisnya</li><li>• Pegang gelas pada tangkai dan beri uap di bagian dalam dan luar gelas</li><li>• Pegang dasar gelas dengan ujung serbet dan pegang atas gelas dengan bagian ujung serbet yang berlawanan .</li></ul>	25
6	Langkah Polishing chinawares <ul style="list-style-type: none"><li>♣ Kelompokkan chinaware sesuai dengan jenisnya</li><li>♣ Siapkan air panas yang sudah diberi air jeruk nipis dalam baskom stainless</li><li>♣ Celupkan sebagian chinaware ke dalam air panas</li><li>♣ Gosok menggunakan napkin hingga mengkilat</li></ul>	20
Skor Maksimum		100


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### KISI-KISI SOAL


Satuan Pendidikan : SMK  
Tahun ajaran : 2017-2018  
Jenis ulangan : Tes Tertulis

Kelas/semester : XI / Gasal  
Mata Pelajaran : TATA HIDANG

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
1	KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya  KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong,	3.2.Mendiskripsikan peralatan makan dan minum: alat hiding serta lenan.	<b>Peralatan makan dan minum , alat hidang serta lenan.</b>	<b>Mengidentifikasi jenis-jenis kursi yang digunakan untuk restoran .</b>	1	v			
				<b>Mingidentifikasi lenan yang digunakan di restoran.</b>	2,3,4 , dan 8	V			
				<b>Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman yang</b>	5, 9 ,dan 10	V			

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan			<b>digunakan dalam restoran.</b>	6	V			
				<b>Mengidentifikasi peralatan assesories meja yang digunakan direstoran</b>					
				<b>Mengidentifikasi peralatan lain yang digunakan di restoran</b>					
				<b>Mengidentifikasi faktor yang perlu diperhatikan untuk memilih dan perabot dan peralatan.</b>	1	V		V	

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	3 dari 4
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

<p>bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>KI 3) Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab</p>			Menyebutkan fungsi salah satu lenan yang digunakan untuk laying cover meja restoran	2			V	
			Menyebutkan fungsi napkin dan contoh bentuk napkin foding	3			V	
			Menyebutkan klasifikasi peralatan makanan dan minuman (chinaware) beserta contohnya.	4			V	
			Menyebutkan jenis peralatan cutterly	5			V	

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	4 dari 4
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah								

Klaten, .....  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM. 14511244015



Soal ulangan harian Peralatan dan linen

1. Jenis kursi yang biasa digunakan untuk di restoran ,kecuali...
  - A. Sofa
  - B. Dinning chair
  - C. Side chair
  - D. Arm chair
  - E. Baby chair
2. Semua kain-kain yang digunakan baik untuk keperluan menutup meja makan maupun keperluan lain disebut...
  - A. Linen
  - B. Molton
  - C. Napkin
  - D. Cloth
  - E. Skirting
3. Nama jenis napkin folding pada gambar dibawah ini adalah



- A. Simple fan
- B. Corn
- C. Crown
- D. Banana
- E. Clown hat

4. Nama jenis napkin folding pada gambar dibawah ini adalah....



- A. Candle
- B. Rose
- C. Water Lily
- D. Corn
- E. Candle Fan

5. Fungsi dari alat pada gambar dibawah ini adalah untuk .....



- A. egg stand
- B. Menyajikan teh
- C. Menyajikan coffe
- D. Menyajikan kopi kental sehabis makan malam
- E. Menyajikan sup cair

6. Table accessories adalah barang-barang yang menyertai perlengkapan meja makan. Yang merupakan table accessories kecuali...

- A. Salt and papper shaker
- B. Milk Jug
- C. Table number
- D. Ashtray
- E. Candle holder

7. Baki kecil khusus untuk meletakkan dan membawa nota pembayaran pada pelayanan disebut....

- A. Silver tray
- B. Service tray
- C. Round tray
- D. Bill tray
- E. Tray anti slip

8. Semacam kain batik atau satin panjang untuk menutup meja makan di sekelilingnya / setengah keliling supaya kaki meja tidak tampak dari depan merupakan pengertian dari...

- A. Molton
- B. Table cloth
- C. Skirting
- D. Slip cloth
- E. Place mats

9. Piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari dinner, biasanya diberi dekorasi yang bagus disebut...
- A. Fish plate
  - B. Show plate
  - C. Dinner plate
  - D. Dessert plate
  - E. Snack plate
10. Alat yang biasanya untuk menyajikan telur rebus adalah...
- A. Egg pot
  - B. Egg cup
  - C. Egg plate
  - D. Egg jug
  - E. Egg dish

Uraian :






1. Sebuah restoran ketika akan membuka restorannya perlu memperhatikan beberapa hal waktu membeli dan memilih perabot dan peralatan yang ditentukan oleh beberapa faktor. Sebutkan ( 4 ) faktor saja dari beberapa faktor tersebut?
2. Sebutkan (4) fungsi molton dalam penggunaannya untuk meja?
3. Sebutkan fungsi napkin dan gambar (3) bentuk napkin serta sebutkan nama masing-masing bentuk napkin yang kalian gambar ?
4. Sebutkan ( 3 ) klasifikasi chinaware dengan menyebutkan (1) contoh masing-masing?
5. Jelaskan (4) jenis saja peralatan cutterly?

## KUNCI JAWABAN UH PERALATAN

### PILIHAN GANDA!!!

1. C
2. A
3. D
4. B
5. E
6. B
7. D
8. C
9. B
10. E

### URAIAN

1. Faktor-faktornya adalah
  -  Tipe pelayanan yang akan dilakukan oleh restoran.
  -  Jenis tamu yang diharapkan.
  -  Warna dan desain (design) restoran.
  -  Denah ruangan.
  -  Dana yang tersedia.
2. Fungsi Molton:
  1. Untuk menyerap cairan yang tumpah diatas permukaan meja makan sehingga cairan tersebut tidak meluber kemana-mana.
  2. Untuk melindungi permukaan meja makan agar tidak cepat rusak oleh benda-benda panas yang diletakkan diatasnya.
  3. Untuk meredam bunyi pada saat benda-benda berat diletakkan diatasnya, seperti *tea pot*, *tea cup*, dan lain-lain.
  4. Untuk menambah kerapian permukaan meja makan.
  5. Untuk menahan taplak meja supaya tidak mudah meleset.
3. Fungsi Napkin :
  - Menghias meja makan
  - Menutupi pangkuan waktu makan
  - Mengelap mulut

Bentuk napkin : Candle , rose , pyramid , corn, banana dll



4. Klasifikasi Chinaware:





- a. Platter , contoh : dinner plate , dessert plate
- b. Cup , contoh : soup cup, tea cup , coffe cup
- c. Saucer contoh : soup saucer, tea saucer
- d. Pots contoh : tea pot , coffe pot
- e. Jugs contoh : milk jug , water jug
- f. Bowl contoh : soup bowl , sugar bowl

5. Jenis peralatan cutterly:

- **Dinner knife** : pisau untuk menyantap hidangan utama
- **Dessert knife**: pisau untuk menyantap hidangan pembuka atau penutup
- **Steak knife**: pisau untuk menyantap hidangan steak
- **Fish knife**: pisau untuk menyantap hidangan ikan
- **Butter knife**: pisau untuk mengoles mentega atau biasa disebut *butter spreader*
- **Cheese knife** : pisau untuk memotong dan makan keju
- **Cake knife**: pisau panjang untuk memotong kue
- **Fruit knife** : pisau untuk makan buah

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
		No. Revisi	0
	PEDOMAN PENSKORAN	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Berlaku	


PEDOMAN PENSKORAN

Nomor Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
1	C	4
2	A	4
3	D	4
4	B	4
5	E	4
6	B	4
7	D	4
8	C	4
9	B	4
10	E	4
11	Faktor-faktornya adalah <ul style="list-style-type: none"><li>✚ Tipe pelayanan yang akan dilakukan oleh restoran.</li><li>✚ Jenis tamu yang diharapkan.</li><li>✚ Warna dan desain (design) restoran.</li><li>✚ Denah ruangan.</li><li>✚ Dana yang tersedia.</li></ul>	12
12	Fungsi Molton: <ul style="list-style-type: none"><li>1. Untuk menyerap cairan yang tumpah diatas permukaan meja makan sehingga cairan tersebut tidak meluber kemana-mana.</li><li>2. Untuk melindungi permukaan meja makan agar tidak cepat rusak oleh benda-benda panas yang diletakkan diatasnya.</li><li>3. Untuk meredam bunyi pada saat benda-benda berat diletakkan diatasnya, seperti <i>tea pot</i>, <i>tea cup</i>, dan lain-lain.</li><li>4. Untuk menambah kerapian permukaan meja makan.</li><li>5. Untuk menahan taplak meja supaya tidak mudah meleset.</li></ul>	12
13	Fungsi Napkin : <ul style="list-style-type: none"><li>• Menghias meja makan</li><li>• Menutup pangkuan waktu makan</li><li>• Mengelap mulut</li></ul> Bentuk napkin : Candle , rose , pyramid , corn, banana dll <div></div>	12







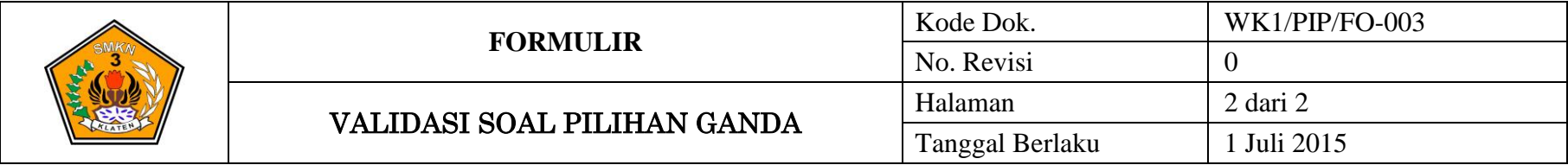
	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-003
		No. Revisi	0
	<b>VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA</b>	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

## VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Nama Penyusun Soal : Arifah Nurmalasari

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	..	
A	MATERI																						
1	Soal sesuai dengan indikator																						
2	Materi yang diukur sesuai dengan kompetensi (relevansi, kontinuitas, dan keterpakaian tinggi)																						
3	Pilihan jawaban homogen dan logis																						
4	Hanya ada satu kunci jawaban yang paling tepat																						
B	KONSTRUKSI																						
5	Pokok soal dirumuskan dengan singkat, jelas, dan tegas																						
6	Rumusan pokok soal dan pilihan jawaban merupakan pernyataan yang diperlukan saja																						
7	Pokok soal tidak memberikan petunjuk kunci jawaban																						
8	Pokok soal bebas dari pernyataan yang bersifat negatif ganda																						
9	Gambar, grafik, tabel, diagram dan sejenisnya jelas dan berfungsi																						
10	Panjang jawaban pilihan relatif sama																						
11	Pilihan jawaban tidak menggunakan pernyataan yang berbunyi “semua jawaban di atas salah” atau ‘semua jawaban di atas benar”																						
12	Pilihan jawaban yang berbentuk angka atau waktu disusun berdasarkan urutan besar kecilnya angka atau kronologis																						
13	Butir soal tidak bergantung pada jawaban soal sebelumnya																						
C	BAHASA																						
14	Pilihan jawaban tidak mengulang kata/kelompok kata yang sama																						
15	Menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia																						



Catatan : \* Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi



Wiwik Triastuti , S.Pd. T  
NIP. 1979033 1200501 2 012

JOB SHEET GURU

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/ Stand. Komp	:Tata Hidang/ 4.2 Pembersihan Peralatan
Kelas/ Semester	: XI / 1 ( Gasal)

I. Tujuan :

Peserta didik dapat menentukan bahan dan melakukan pembersihan peralatan.

II. Prasarat :

Sebelum mempelajari materi pembersihan peralatan atau polishing, peserta didik harus memahami materi tentang :

1. Pengertian pembersihan peralatan atau polishing.
2. Bahan dan alat yang digunakan untuk polishing peralatan.
3. Langkah-langkah polishing peralatan.

III. Alat dan Bahan :

- a. Alat dan Bahan :
  - Air panas
  - Baskom
  - Service cloth / napkin
  - Jeruk nipis
  - Peralatan : chinawares ( dessert plate ) , Cutterly (dessert spoon, dessert fork , dessert knife ) , glassware (watergoblet)

IV. Petunjuk :

1. Petunjuk umum
  - a. Gunakan pakaian lengkap praktik tata hidang ( baju putih polos, rompi , dasi , celana hitam dan fantovel hitam )
  - b. Jaga kebersihan lingkungan.
  - c. Bekerjalah sesuai dengan tertib kerja.
2. Petunjuk khusus
  - a. Persiapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
  - b. Gunakan peralatan yang benar.

V. Prosedur Kerja :

1. Membuka praktik dengan berdo’a
2. Memberikan sedikit pengarahan
3. Membagi kelompok kerja.
4. Menyiapkan alat dan bahan.
5. Praktik pembersihan peralatan.
6. Mengawasi dan mengontrol jalannya praktik
7. Penilaian.
8. Berkemas.
9. Menutup praktik dengan evaluasi dan do’a

VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Menentukan bahan dan melakukan pembersihan peralatan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tes praktik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tes kinerja</li> </ul>	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Mempersiapkan diri dan tempat kerja	5
2.	Mempersiapkan alat dan bahan	10
3.	Proses pembersihan	30
4.	Hasil peralatan yang dipolishing	40
Penentuan Nilai Akhir		85

VII. Referensi

Buku Pengetahuan Tata Hidang

Referensi internet:

http// materi tata hidangan/Knowledge gallery By Rie'V Modul Pelayanan Makan Dan Minum (Service).htm

Klaten Oktober 2017

Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari

NIM 14511244015

## **JOB SHEET GURU**

<b>Satuan Pendidikan</b>	<b>: SMK Negeri 3 Klaten</b>
<b>Bidang Studi Keahlian</b>	<b>: Seni, Kerajinan, dan Pariwisata</b>
<b>Program Studi Keahlian</b>	<b>: Tata Boga</b>
<b>Mata Pelajaran/ Stand. Komp</b>	<b>:Tata Hidang/ 4.4 Petugas Pelayanan Makanan</b>
<b>Kelas/ Semester</b>	<b>: XI / 1 ( Gasal)</b>

---

### **I. Tujuan :**

Peserta didik dapat mempratikkan performance sebagai pramusai

### **II. Prasarat :**

Sebelum mempelajari materi petugas pelayan makanan, peserta didik harus memahami materi tentang :

- Pengertian jenis petugas restoran (pramusaji)
- Syarat-syarat jenis petugas restoran (pramusaji)
- Tugas-tugas petugas restoran (pramusaji)
- Jenis-jenis pelayanan
- Syarat grooming jenis petugas restoran (pramusaji)

### **III. Alat dan Bahan :**

- a. Alat dan Bahan :

Alat peraga yang dibutuhkan

### **IV. Petunjuk :**

#### **1. Petunjuk umum**

- a. Gunakan pakaian lengkap praktik tata hidang ( baju putih polos, rompi , dasi , celana hitam dan fantovel hitam )
- b. Jaga kebersihan lingkungan.
- c. Bekerjalah sesuai dengan tertib kerja.

#### **2. Petunjuk khusus**

- a. Persiapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
- b. Gunakan peralatan yang benar.

### **V. Prosedur Kerja :**

1. Membuka praktik dengan berdo'a

2. Memberikan sedikit pengarahan
3. Membagi kelompok kerja.
4. Mendiskusikan dialog dan situasi cerita yang sesuai tema.
5. Praktik bermain peran
6. Mengawasi dan mengontrol jalannya praktik
7. Penilaian.
8. Berkemas.
9. Menutup praktik dengan evaluasi dan do'a

## VI. Penilaian

Indikator pencapaian kompetensi	Penilaian		
	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
Menentukan bahan dan melakukan pembersihan peralatan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tes praktik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tes kinerja</li> </ul>	Hasil praktik

- a. Teknik : Tes kemampuan
- b. Bentuk : Praktik
- c. Pedoman penskoran

No	Kegiatan siswa	Skor
1.	Performance	9085
2	Sikap	85
3.	Ekspresi	85
4.	Dialogue	85
Penentuan Nilai Akhir		Rata-rata Jumlah skor

## VII. Referensi

Sunarni, dkk. (2006). *Provide Food and Baverage Service*. Klaten

Sumber internet:

<http://kharismaanggun99.blogspot.co.id/2013/05/materi-tata-hidang.html>

<https://respectsmile.blogspot.co.id/2013/02/pengertian-pramusaji-dan-tugas-tugas.html>

<http://www.restofocus.com/2015/02/8-kesalahan-waiter-saat-operasional.html>

Klaten Oktober 2017

Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari

NIM 14511244015

# POLISHING





# Pengertian polishing



## Polishing (Memoles benda/perabot)

❧ Polishing adalah suatu proses pekerjaan membersihkan dengan cara mengkilapkan peralatan .

Peralatannya terdiri dari :

❧ Tablewares / Cutterly

❧ Glasswares

❧ Chinawares

# Tujuan



- ❧ Tujuan *polishing* ini adalah untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.

# Bahan dan alat



Bahan dan alat yang digunakan untuk polishing:

- ❧ Air panas
- ❧ Air jeruk nipis
- ❧ Service Cloth
- ❧ Baskom

# Polishing tablewares



# TAHAP PERSIAPAN



- ☞ Pada tahap ini hal yang dilakukan adalah :
- a. Menyiapkan servive cloth
  - b. Menyiapkan tempat air dan air panas yang diberi air jeruk nipis.
  - c. Menyiapkan baki yang dialasi dengan serbet



Peletakan alat-alat diatas  
baki

Perendaman



Hal yang dilakukan :

❧ Mengelompokkan alat-alat sesuai dengan jenisnya pisau, sendok , dan garpu.

❧ Rendam peralatan tablewares (pisau ,sendok,dan garpu) ke dalam air panas yang disediakan.

# Pemolesan



- ❧ Mengambil alat-alat secukupnya sesuai jenisnya , letakkan pada bagian susut serbet pemoles.
- ❧ Genggam pada pegangannya di tangan kiri dan poles menggunakan tangan kanan.
- ❧ Mengalasi dengan serbet bersih dan susun peralatan menurut jenisnya dengan rapi.

# Polishing Gelas (Glasswares)





# PERSIAPAN



- ☞ Pada tahap ini hal yang dilakukan adalah :
- a. Menyiapkan servive cloth
  - b. Menyiapkan tempat air dan air panas yang diberi air jeruk
  - c. Meletakkan baki yang dialasi dengan serbet putih bersih.

## Penyusunan alat



## Penguapan

❧ Susun gelas ( water goblet , red wine, dan white wine glass )

❧ Pegang Gelas pada tangkai dan beri uap di bagian dalam dan luar gelas.

# Polishing (pemolesan)



- ❧ Pegang dasar gelas dengan ujung serbet dan pegang atas gelas dengan bagian ujung serbet yang berlawanan .
- ❧ Periksa dengan seksama, pastikan gelas sudah bersih dan bening.



- ❧ Susun kembali gekas diatas baki lain yang dialasi serbet. Penyusunan menurut jenisnya dan dalam keadaan telungkup.
- ❧ Gelas yang sudah bersih tidak boleh dipegang pada bagian gelasny.

# Polishing Chinawares



- ❧ kelompokkan chinaware sesuai dengan jenisnya
- ❧ siapkan air panas yang sudah diberi air jeruk nipis dalam baskom stainless
- ❧ celupkan sebagian chinaware ke dalam air panas
- ❧ gosok menggunakan napkin hingga mengkilat

# LAYING COVER dan TABLE SETTING



# Pengertian table setting

- \* Table cover atau table setting dalam istilah perhotelan yaitu menata meja makan pada restoran.
- \* Table set-up adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari chinaware (B&B plate dan tea cup dan saucer), silverware (sendok, garpu dan pisau), glassware (gelas), dan linen (moulton, table cloth dan napkin), yang disusun diatas meja lengkap dan rapi untuk satu orang.
- \* Jadi dapat disimpulkan bahwa table setting adalah rangkaian kegiatan menutup meja menggunakan peralatan yang telah siap dipakai seperti chinaware (B&B plate dan tea cup dan saucer), silverware (sendok, garpu dan pisau), glassware (gelas), dan linen (moulton, table cloth dan napkin) dan table assesories (ashtray, salt and pepper shaker flower vase, sugar bowl, dan table number).

\* Cover mempunyai arti dua macam :

1. Berarti tamu, atau jumlah tamu yang dapat ditambah dalam suatu restoran.
2. Berarti semua cutlery, crockery, glassware, dan Linen yang diperlukan untuk dipersiapkan di atas meja sebagai alat untuk makan bagi seorang tamu.

\* Jadi yang dimaksud dengan laying a cover dalam hal ini adalah mempersiapkan atau memasang cutlery, glassware, dan linen di meja, untuk keperluan seorang tamu, sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan.



- \* Sebelum melaksanakan proses menutup meja terlebih dahulu harus dipersiapkan alat-alat yang mendukung seperti :
  - \* a. Seperangkat meja dan kursi makan.
  - \* b. Linen yaitu moulton, table cloth, napkin
  - \* c. Silverware (peralatan dari logam seperti sendok, garpu, dan pisau)
  - \* d. Chinaware (peralatan dari porselin seperti cangkir, piring, mangkuk, dan lain-lain).
  - \* e. Glassware (peralatan yang terbuat dari gelas.
  - \* f. Table acesories (salt and pepper shaker, vase of flower, table number, ashtray, sugar bowl).

# Linen yang digunakan:

- \* **Molton**



- \* **Table cloth**



- \* **Slip cloth**



# Hal-hal yang perlu diperhatikan sebelum memasang taplak meja (table cloth)

1. Periksa posisi meja dan kursi agar tidak goyang, siap pakai dan sudah diletakkan pada tempatnya
2. Pastikan bagian atas meja sudah bersih
3. Meja dipasang pada tempat yang rata agar tidak miring
4. Bila meja goyang/tidak rata, ganjal kakinya dengan lipatan karton
5. Periksa taplak yang akan digunakan sesuai dengan ukuran meja
6. Periksa lah lipatan meja agar seimbang

# Seni melipat taplak meja

- \* seperti melipat bendera

# Langkah-langkah pemasangan taplak meja makan:

1. Letakkan taplak meja makan yang tidak terbuka atau yang masih terlipat diatas meja.
2. Bukalah lipatan ke kiri dan ke kanan. Taplak meja harus sama.
3. Pegang sisi lipatan paling atas taplak meja diantara ibu jari dan telunjuk serta jari tengah.
4. Angkat dan hentakkan lipatan paling atas ke sisi meja pada arah yang berlawanan dengan tempat anda sendiri sehingga bagian taplak meja tersebut menjuntai ke bawah
5. Ratakan permukaan taplak meja dengan tangan supaya rapi.



\* Jika pada meja yang Panjang caranya berbeda dan harus dilakukan oleh dua orang :

- 1) Letakkan table cloth itu pada salah satu dari ujung meja dan tepi dari cloth menghadap ke bawah.
- 2) Bukalah taplak tersebut dan secara pasti berada pada tengah meja dan akhirnya buanglah pada kedua ujungnya.
- 3) Tarik taplak tersebut kencang dengan mempergunakan kedua tangan. Angkatlah taplak secara jelas pegang kuat-kuat dan bukalah lipatan tengah taplak itu.

Letakkan cloth diatas meja dengan lipatan tengah berada di tengah-tengah meja.

# Jenis equipment yang diperlukan untuk mempersiapkan atau memasang cover adalah :

## \* ***A'la carte cover***

- a). *A fish or Hors d'oeuvre plate*
- b). *Napkin*
- c). *Fish knife*
- d). *Fish fork*
- e). *Side plate (Bread and butter plate)*
- f). *Side knife*
- g). *Water goblet*
- h). *Wine glass*



\* **Table d'hote cover** (sangat tergantung pada jenis menu),

a). Napkin

b). Soup spoon

c). Fish knife

d). Fish fork

e). Dinner (joint) knife

f). Dinner (joint) fork

g). Dessert spoon

h). Dessert fork

i). Side plate (Bread and butter plate)

j). Side knife

k). Water goblet

l). Wine glass

# Cara mempersiapkan dan memasang cover

## **A'la carte cover**

Hal yang harus diperhatikan adalah bahwa cover harus berhadapan satu dengan yang lain secara tepat dan rapi.

- \* a. A *fish knife* dipasang disebelah kanan dari *fish/hors d'oeuvre plate* kira-kira 1 cm, dan *Fish fork* disebelah kiri. Dan ingat 1 ½ cm dari tepi meja.
- \* b. *Side plate/bread and butter plate*, harus dipasang disebelah kiri cover, yang berdekatan dengan *fish fork*, tapi tidak bersentuhan.
- \* c. A *side knife/bread and butter knife* dipasang secara menyilang ataupun tegak lurus diatas *bread and butter plate*, agak sebelah kanan, dan ini tergantung pada restoran itu sendiri serta mata pisau itu tidak menghadap ke tamu.
- \* d. *Napkin* yang telah dilipat diletakkan di atas *fish/hors d'oeuvre plate* secara rapi.
- \* e. *Water goblet*, harus dipasang di ujung dari pada *fish knife*.
- \* f. *Wine glass* harus dipasang ke kanan bawah dari *water goblet*.

## Table d'hote cover

Table d'hote cover ini adalah sangat tergantung pada jenis makanan/menu yang dihidangkan tapi umumnya sebagai berikut: Taruhlah sebuah piring atau sebuah napkin sebagai petunjuk di atas meja, di tengah-tengah kursi.

- \* a. Disebelah kanan dari piring/napkin kira-kira 1 cm, pasanglah *dinner knife*, *fish knife* dan *soup spoon*, dan di sebelah kiri, *dinner fork* dan *fish fork*.
- \* b. Menyilang di atas cover, *dessert spoon* dan *dessert fork* harus dipasang, di mana tangkai dari *dessert spoon* harus menghadap ke kanan di atas *dessert fork* yang tangkainya menghadap ke kiri.
- \* c. Di sebelah kiri cover, letakkan *side plate (bread and butter plate)* beserta *bread and butter knife* di atasnya.
- \* d. Napkin yang telah dilipat harus diletakkan diantara *dinner knife* dan *dinner fork*.
- \* e. *Water goblet glass*, harus dipasang diujung dari pada *dinner knife*.
- \* f. *Wine glass* dipasang, agak ke kanan bawah dari *water goblet*.
- \* g. *Cruets*, bunga, asbak dan *table number* ditengah meja bersama *accompaniment* yang lain.

## American Cover

Napkin ditaruh ditengah , sebelah kanannya dinner knife , satu atau dua tea spoon, di sebelah kiri dinner fork dan bread and butter plate.

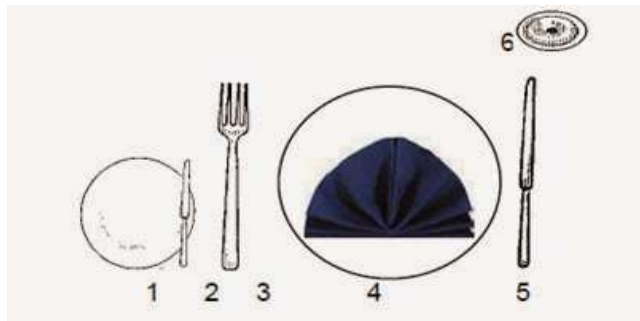
- Water goblet di ujung dinner knife
- Untuk american cover ,sering dijumpai bahwa table accompaniments terdiri dari cruets, bunga ,asbak,table number dan sugar bowl.

## French Cover

- Fish plate beserta nakin ditengah-tengah cover.
- Dinner knife dan soup spoon di sebelah kanan dan dinner fork di sebelah kiri fish plate.
- Dessert spoon dan fork spoon diatas cover.
- Water goblet diujung dinner knife.
- Table accompaniments di tengah-tengah meja.

# Jenis *Table Setting*

- \* Table set-up yang digunakan oleh restoran banyak variasi dan disesuaikan dengan acara perjamuan atau jenis restoran.
- \* Pada dasarnya table set-up yang harus dikuasai oleh waiter ada 3 yaitu:
- \* 1. *Basic Table setting*



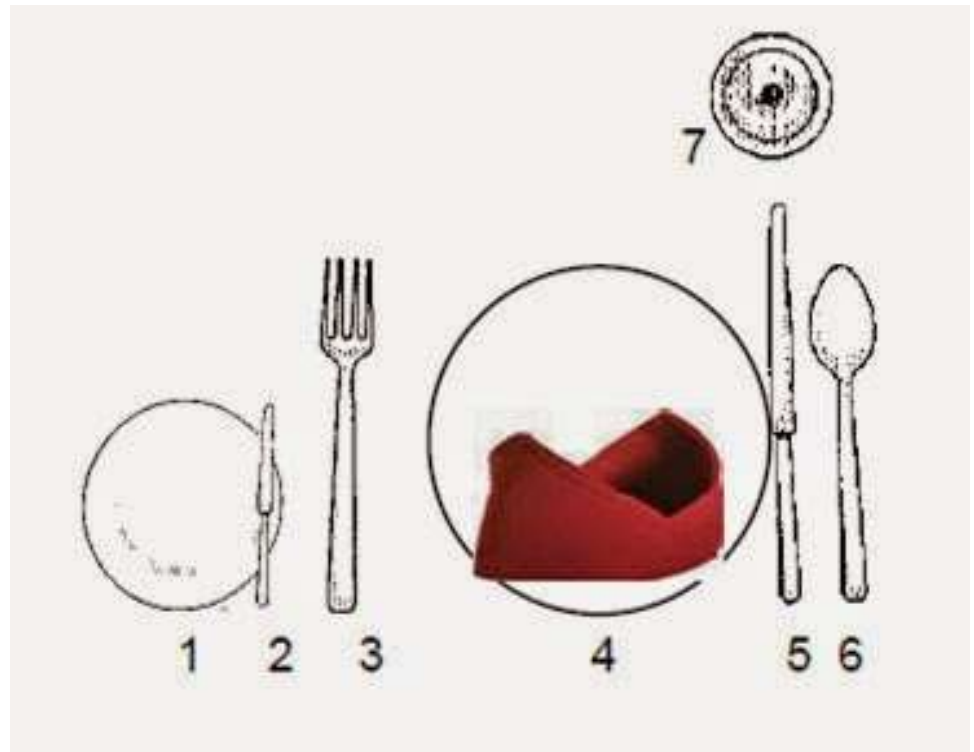
## Keterangan

1. B&B Plate
2. B&B Knife
3. Dinner Fork
4. Show plate, napkin
5. Dinner Knife
6. Water Goblet

- \* *Standart Table setting*
- \* *Standart table setting* digunakan untuk menutup meja makan pagi (*breakfast*) dan makan siang dan malam (*lunch and dinner*).

### Keterangan

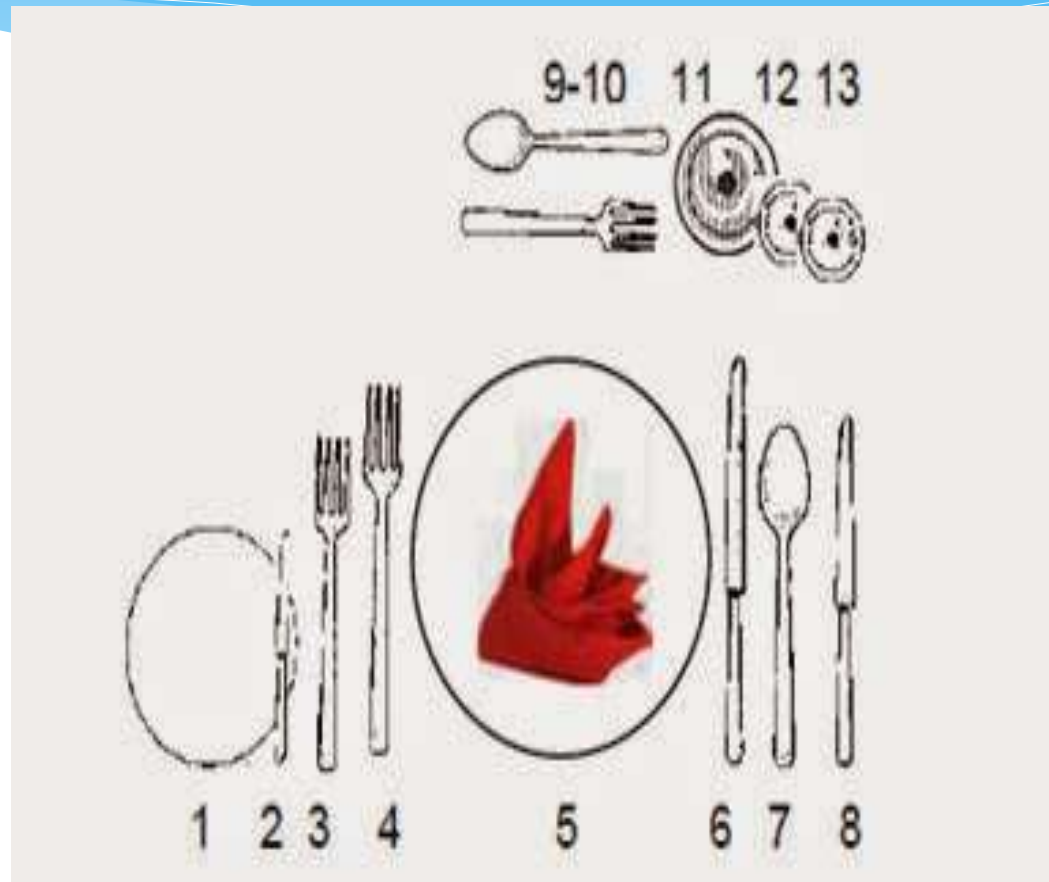
- \* 1. B&B Plate
- \* 2. B&B Knife
- \* 3. Dinner Fork
- \* 4. Show plate, napkin
- \* 5. Dinner Knife
- \* 6. Soup Spoon
- \* 7. Water Goblet



- \* *Elaborate table setting* digunakan untuk menutup meja makan secara lengkap seperti jamuan kenegaraan yang sifatnya formal.

Keterangan

1. B&B Plate
2. B&B Knife
3. Dessert Fork
4. Dinner Fork
5. Show plate, napkin
6. Dinner Knife
7. Soup Spoon
8. Dessert Knife
9. Dessert Spoon
10. Dessert Fork
11. Water Goblet
12. Red wine glass
13. White wine glass







**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: smkn3klaten.sch.id Email:**

**smknegeri3\_klaten@yahoo.com**

**HAND OUT**

Hand Out No.1

**POLISHING PERALATAN**

**A. Uraian Materi**

**1. Pengertian dan Tujuan Polishing**



**Polishing (Memoles benda/perabot)**

Polishing adalah suatu proses pekerjaan membersihkan dengan cara mengkilapkan peralatan.

Peralatannya terdiri dari :

- ☞ Tablewares / Cutterly
- ☞ Glasswares
- ☞ Chinawares

❖ Tujuan Polishing

- untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.

**2. Alat dan Bahan**

Bahan dan alat yang digunakan untuk polishing:

- ♣ Air panas
- ♣ Air jeruk nipis
- ♣ Napkin
- ♣ Baskom



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: smkn3klaten.sch.id Email:**

**smknegeri3\_klaten@yahoo.com**

**HAND OUT**

Hand Out No.1

POLISHING PERALATAN

**3. Langkah- langkah polishing**

**a. Polishing tablewares (cutterly)**

**PERSIAPAN**

Pada tahap ini hal yang dilakukan adalah :

- Menyiapkan serve cloth
- Menyiapkan tempat air dan air panas
- Menyiapkan baki yang dialasi dengan serbet

**PENATAAN  
ALAT**

Hal yang dilakukan :

- ☞ Mengelompokkan alat-alat sesuai dengan jenisnya pisau, sendok , dan garpu.

**PERENDAMAN**

- ❖ Rendam peralatan tablewares (pisau ,sendok,dan garpu) ke dalam air panas yang disediakan.

**PEMOLESAN**

Langkah yang dilakukan :

- ☞ Mengambil alat-alat secukupnya sesuai jenisnya , letakkan pada bagian susut serbet pemoles.
- ☞ Genggam pada pegangannya di tangan kiri dan poles menggunakan tangan kanan.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: [smkn3klaten.sch.id](http://smkn3klaten.sch.id) Email:**

**[smknegeri3\\_klaten@yahoo.com](mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com)**

**HAND OUT**

Hand Out No.1

**POLISHING PERALATAN**

**b. Polishing glasswares**

**PERSIAPAN**

Pada tahap ini hal yang dilakukan adalah :

- Menyiapkan service cloth
- Menyiapkan tempat air dan air panas
- Meletakkan baki yang dialasi dengan serbet putih bersih.

**PENYUSUNAN  
ALAT**

Susun gelas ( water goblet , red wine, dan white wine glass)

**PENGUAPAN**

Pegang Gelas pada tangkai dan beri uap di bagian dalam dan luar gelas.

**PEMOLESAN**

- ❖ Pegang dasar gelas dengan ujung serbet dan pegang atas gelas dengan bagian ujung serbet yang berlawanan .
- ❖ Periksa dengan seksama, pastikan gelas sudah bersih dan bening.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: [smkn3klaten.sch.id](http://smkn3klaten.sch.id) Email:**

**[smknegeri3\\_klaten@yahoo.com](mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com)**

**HAND OUT**

Hand Out No.1

**POLISHING PERALATAN**

**c. Polishing chinawares**


**Tahapan :**

- ♣ **Kelompokkan chinaware sesuai dengan jenisnya**
- ♣ **Siapkan air panas yang sudah diberi air jeruk nipis dalam baskom stainless**
- ♣ **Celupkan sebagian chinaware ke dalam air panas**
- ♣ **Gosok menggunakan napkin hingga mengkilat**

**B. Daftar Pustaka**

- **Buku Pengetahuan Tata Hidang**
- **Referensi internet:**  
[http// materi tata hidang/Knowledge gallery By Rie'V Modul Pelayanan Makan Dan Minum \(Service\).htm](http://materi.tatahidang/knowledge/gallery/ByRieV/ModulPelayananMakanDanMinum(Service).htm)

Terimakasih.... ☺

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.	TATA HIDANG	Waktu: 160 menit

#### **A. Standar kompetensi**


##### **Petugas Pelayanan Makanan**

#### **B. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### **C. Kompetensi Dasar**

1. Mensyukuri anugerah Tuhan akan keberadaan bahasa Indonesia dan menggunakannya sesuai dengan kaidah dan konteks untuk mempersatukan bangsa.
2. Menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan santun dalam mempelajari sanitasi hygiene guna permasalahan lingkungan dan kebijakan publik.
3. Menjelaskan jenis, karakteristik dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum.
4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan.

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.	TATA HIDANG	Waktu: 160 menit

#### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran peserta didik diharapkan:


- Siswa mampu menjelaskan pengertian petugas restoran (pramusaji)
- Siswa mampu menyebutkan syarat- syarat petugas restoran (pramusaji)
- Siswa mampu menyebutkan tugas-tugas petugas restoran (pramusaji)
- Siswa mampu menjelaskan jenis pelayanan.
- Siswa mampu menyebutkan syarat grooming petugas restoran (pramusaji)

#### **E. Uraian Materi**

##### **I. Pengertian Petugas Restoran Atau Pramusaji**


Pengertian pramusaji adalah orang atau pegawai restoran yang tugas kerja dan tanggung jawab pokoknya adalah melayani makan dan minuman bagi tamu yang memesannya, disamping menangani mereka juga yang mempersiapkan maupun menutup restoran



	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.	TATA HIDANG	Waktu: 160 menit

## II. Persyaratan dan Kualifikasi Petugas Restoran / Pramusaji

Persyaratan	Penjelasan
<b>Intelligence</b>	Memiliki kecerdasan yang tinggi, berakal dan berpikiran tajam
<b>Education</b>	Memiliki latar belakang pendidikan yang berhubungan dengan industri food and beverages
<b>Physical &amp; mental</b>	Sehat pula jiwa dan raganya
<b>Honesty</b>	Memiliki kejujuran
<b>Self confidence</b>	Percaya diri akan kemampuannya dalam bekerja
<b>Appearance</b>	Berpenampilan sesuai standar di restoran
<b>Attitude</b>	Sikap yang baik terhadap tamu, atasan dan rekan kerja
<b>Responsibility</b>	Memiliki rasa tanggung jawab terhadap pekerjaannya
<b>Initiative</b>	mempunyai rasa inisiatif, prakarsa dan ichtiar dalam bekerja
<b>Punctuality</b>	Berdisiplin terhadap ketepatan waktu, khususnya terhadap pekerjaannya

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.	TATA HIDANG	Waktu: 160 menit

### III. Syarat-Syarat Petugas Restoran

- Syarat Fisik


#### 1. Sehat jasmani

- Pendengaran normal.
- Gigi dan kuku terawat baik.
- Tidak mengidap penyakit menular seperti TBC, hepatitis.
- Tidak cacat fisik.

#### 2. Penampilan menarik

- Badan tegap, tidak bungkuk, tidak loyo.
- Berpakaian rapi dan selalu memakai *uniform* (seragam) kerja.
- Selalu mengenakan atribut yang telah ditetapkan manajemen seperti *name tag*, simbol perusahaan
- Mengenakan sepatu warna gelap dan selalu tersemir mengkilap.
- Tidak memakai perhiasan yang berlebihan.
- Khusus untuk wanita, *make-up* disesuaikan dengan situasi dan kondisi lingkungan.
- Bebas bau mulut dan badan.
- Tidak memelihara kumis dan jenggot.
- Untuk pria, rambut tidak gondrong.
- Untuk wanita yang berambut panjang, rambut terikat rapi ke belakang.



	<p><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b></p> <p><b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b></p> <p><b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p><b>HAND OUT</b></p>		
<p>Hand Out No.</p>	<p>TATA HIDANG</p>	<p>Waktu: 160 menit</p>

#### IV. Tugas Pramusaji

- ✚ Menurut Sihite (2000: 25) tugas pramusaji “Melayani tamu, selain itu bertanggung jawab mengenai persiapan restoran pada waktu operasi belum dimulai dengan cara melengkapi semua peralatannya seperti alat makan, piring, gelas, dan linen”.
- ✚ Tugas pramusaji tidak hanya memberikan pelayanan pada tamu, tetap mulai dari persiapan *table set-up* sampai melakukan *clear-up* meja, dan bertanggung jawab mengenai persiapan restoran pada waktu operasi belum dimulai dengan cara melengkapi semua peralatannya.

Secara garis besar tugas dan tanggung jawab waiter atau waiters dibagi 3 periode:

1. Sebelum Restoran Buka atau Pre Servive
  - Memeriksa table setting keseluruhan (kelengkapan ,kerapian serta kondisi semua peralatan)
  - Memeriksa side stand atau meja persiapan peralatan
  - Memberikan petunjuk kepada busboy cara pembersihan peralatan.
  - Mempersiapkan daftar Menu
  - Melengkapi table setting sesuai makanan yang dipesan tamu.(jika sebelumnya tamu sudah memesan)
2. Selama Restoran Buka atau Servive
  - Membantu head waiter untuk menyambut dan mengantarkan tamu ke tempat duduk yang sesuai atau ke meja yang sudah dipesan.
  - Mengambil pesanan tamu dan menghidangkannya kepada tamu yang memesan.
  - Memeriksa busboy apakah selama membantu tugasnya bertindak cukup teliti



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: [smkn3klaten.sch.id](http://smkn3klaten.sch.id) Email:  
[smknegeri3\\_klaten@yahoo.com](mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com)**

**HAND OUT**

Hand Out No.	TATA HIDANG	Waktu: 160 menit
--------------	-------------	------------------

- Memeriksa apakah soup bisa dihidangkan karena tamunya selesai dengan makanan pembuka, adakah makanan anak-anak yang perlu didahulukan dan sebagainya
- Melayani tamu
- Pada saat tertentu melakukan inventory peralatan.

**3. Sesudah Restoran Buka atau After Service**

- Merapikan meja dan kursi yang dipakai.
- Mengganti taplak yang perlu diganti.
- Membersihkan meja dan kursi dari remah-remah makanan.
- Membersihkan dan mengeringkan semua peralatan setelah pencucian.
- Mentup kembali meja makan dengan lengkap dan rapi, membersihkan salt & pepper shaker, mengisi kembali sugar bowl jika kosong.
- Menyimpan daftar menu.
- Membersihkan mulut botol sedap-sedapkan serti cilli, tomato catsup dll. Serta merapikannya kembali.
- Merapikan dan membersihkan side stand secara keseluruhan.
- Membersihkan ruangan restoran dan mengantarkan peralatan kotor ke tempat pencucian.
- Mematikan lampu dan memutuskan hubungan consent yang tidak terpakai
- Melaporkan kepada headwaiter apabila terjadi kesulitan-kesulitan.
- Mencatat segala sesuatu yang penting.
- Ketika akan meninggalkan restoran, memeriksa kembali keadaan restoran sudah terkunci dengan baik dan kerapiannya.



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: [smkn3klaten.sch.id](http://smkn3klaten.sch.id) Email:  
[smknegeri3\\_klaten@yahoo.com](mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com)**

**HAND OUT**

Hand Out No.

TATA HIDANG

Waktu: 160 menit

**V. Standart Grooming Pramusaji**

**Staff Pria :**

- Rambut

Harus diatas telinga dan tengkuk, bersih, disisir dan terlihat rapi

- Tangan

Kuku harus pendek dan bersih

- Sepatu / sandal

Sepatu hitam dan disemir dan bila menggunakan sandal (housekeeping/locker) harus bersih, sopan dan pantas.

- Perhiasan

Tidak diperkenankan mengenakan gelang, anting-anting selagi bertugas.

**Staff Wanita :**

- Rambut

Staff wanita harus mengikat rambut kebelakang kepala (kuncir). Menggunakan ikat rambut yang berwarna hitam atau gelap dan menggunakan hair net.

- Wajah

Make up harus alami, tidak berlebihan dan sopan.

- Tangan


Kuku harus pendek dan bersih.

- Sepatu

Sepatu berwarna hitam atau yang sudah ditentukan oleh perusahaan, tidak diperkenankan menggunakan sandal.

- Perhiasan

Hanya diperbolehkan menggunakan cincin kawin atau tunangan, dan anting yang sopan dan pantas

	<p><b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b></p> <p><b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b></p> <p><b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b></p>	
<p><b>HAND OUT</b></p>		
<p>Hand Out No.</p>	<p>TATA HIDANG</p>	<p>Waktu: 160 menit</p>

## **VI. Ciri-ciri Pramusaji atau Waiter, Waiters Profesional**

- ✚ Selalu menjaga standar penampilan

Waiter dan Waitress professional akan selalu memperhatikan penampilannya dari ujung rambut hingga ujung kaki. Ia akan berusaha tampil se-menarik mungkin di hadapan para pelanggan restoran. . Mampu berkomunikasi dengan baik

- ✚ Mampu Berkomunikasi dengan baik


Waiter dan Waitress professional adalah mereka yang selalu berlatih untuk berkomunikasi dengan baik. Mereka tahu kapan harus bicara secara formal dan non formal. Kemampuan berkomunikasi nya dapat membuat pelanggan restoran terinformasikan mengenai segala sesuatu yang mereka butuhkan selama berada di restoran. Selain itu juga harus mampu menguasai berbagai bahasa tidak hanya bahasa Indonesia saja.

- ✚ Berwawasan luas

Waiter dan Waitress selalu berinteraksi dengan pelanggan, jadi harus menambah wawasan mereka, baik mengenai ilmu service, product atau menu, maupun hal-hal penting yang tengah hangat dibicarakan.

- ✚ Disiplin waktu

Waiter atau Waitress professional akan selalu berusaha masuk kerja tepat waktu.

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.	TATA HIDANG	Waktu: 160 menit

## **VII. Kesalahan – kesalahan yang dilakukan Pramusaji**

### **1. Mengorek lubang hidung dan telinga dengan jari**

Tidak boleh mengorek lubang hidung dan telinga nya di area yang terlihat tamu. Karena akan membuat tamu berpikir negatif tentang kualitas kebersihan menu dan cara pelayanan nya. Lebih jauh, tamu bisa kehilangan selera makan

### **2. Melipat atau menyilangkan tangan di dada**

Sikap melipat atau menyilangkan tangan (bersedekap) dinilai sebagai sikap defensif atau sombong

### **3. Standby tidak dengan sikap sempurna**

Terjadi pada saat waiter tengah melakukan standby area. Tidak boleh waiter menekuk satu kaki nya atau menyilangkannya dengan kaki lainnya yang intinya tidak berdiri dengan sikap sempurna.

### **4. Menggaruk kepala**

Selain akan merusak kerapian rambut yang merupakan satu hal penting dari standar penampilan waiter, aktivitas menggaruk kepala di depan tamu atau di area yang terlihat tamu akan memberi kesan bahwa waiter kurang menjaga kebersihan rambut nya.


### **5. Menguap lebar**

Jika anda menguap, tutuplah dengan telapak tangan anda. jangan sampai anda menguap lebar di depan tamu atau di area yang terlihat tamu.

### **6. Bersandar di dinding**

Masih dalam lingkup standby area, sikap bersandar di dinding memberi kesan kepada tamu bahwa waiter malas bekerja atau melayani tamu.

### **7. Menguyah pemecah karet**

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.	TATA HIDANG	Waktu: 160 menit

Tidak diperkenankan bagi waiter untuk menguyah permen karet saat operasional apalagi dengan membuat gelembung balon dengan permen karet.

#### 8. Bau badan

Dalam standar penampilan waiter, diharuskan untuk menggunakan deodorant untuk menjaga agar bau badan anda terjaga dengan baik. Bau badan waiter bisa membuat tamu tidak nyaman dengan kehadiran waiter dan bisa jadi hilang selera makan.

### VIII. Kelengkapan Waiter

- Seorang waiter yang profesional harus memiliki kelengkapan yang siap pakai saat bekerja. Yang dikenal dengan istilah "waiter friends" yaitu sebagai berikut:
  - Pulpen/Pen
  - Buku catatan kecil/Note book
  - Korek api/Matches
  - Pembuka kaleng/can or wine opener
  - Lap kerja/service cloth

#### F. Daftar Pustaka

- Sunarni, dkk. (2006). *Provide Food and Baverage Service*. Klaten
- Sumber internet:
  - <http://kharismaanggun99.blogspot.co.id/2013/05/materi-tata-hidang.html>
  - <https://respectsmile.blogspot.co.id/2013/02/pengertian-pramusaji-dan-tugas-tugas.html>
  - <http://www.restofocus.com/2015/02/8-kesalahan-waiter-saat-operasional.html>

Terimakasih.... ☺

# *PERANGKAT PEMBELAJARAN*

## *SANITASI, HYGIENE, DAN K3*

### *KELAS X*



*OLEH:*

*ARIFAH NURMALASARI*

*NIM 14511244015*

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**TAHUN AJARAN 2017/2018**

# KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018

## SMK NEGERI 3 KLATEN

JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN		3	10	17	24	31
SELASA		4	11	18	25	
RABU		5	12	19	26	
KAMIS		6	13	20	27	
JUM'AT		7	14	21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN	1	8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		

FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
	5	12	19			
	6	13	20			
	7	14	21			
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			

OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	31
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

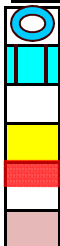
DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24		
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

MEI 2018						
	6	13	20			
	7	14	21			
1	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JULI 2018						
MINGGU	1	8	15	22	29	
SENIN	2	9	16	23	30	
SELASA	3	10	17	24	31	
RABU	4	11	18	25		
KAMIS	5	12	19	26		
JUM'AT	6	13	20	27		
SABTU	7	14	21	28		

### KETERANGAN



- Perkiraan PPDB
- Masa Orientasi Peserta Didik Baru
- Waktu Pembelajaran Efektif
- Ulangan Tengah Semester / UTS
- Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional
- Libur Hari Minggu



- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional
- Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 0  
Kepala SM

Narimo, S  
NIP. 1965



**KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018**  
**PROGRAM KEAHLIAN AKOMODASI PERHOTELAN**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**

JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN				17	24	31
SELASA				18	25	
RABU				19	26	
KAMIS				20	27	
JUM'AT				21	28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN		8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		

FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
	5	12	19			
	6	13	22			
	7	14	22			
1	8	15	22			
2	9	16	22			
3	10	17	22			

OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN			9	16	23	30
SELASA			10	17	24	31
RABU			11	18	25	
KAMIS			12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
	4		18	25		
	5		19	26		
	6		20	27		
	7		21	28		
	8		22	29		
2	9	16	23	30		

APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

MEI 2018						
	6	13	20			
	7	14	21			
	8	15	22			
2	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JULI 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN			9	16	23	30
SELASA			10	17	24	31
RABU			11	18	25	
KAMIS			12	19	26	
JUM'AT			13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

**KETERANGAN**




- Perkiraan PPDB
- Masa Orientasi Peserta Didik Baru
- Waktu Pembelajaran Efektif
- Ulangan Tengah Semester / UTS
- Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional


















- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional
- Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 0  
Kepala SM  
  
Narimo, S  
NIP. 1965


 Libur Hari Minggu

## KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2017/2018 PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA DAN TATA BUSANA SMK NEGERI 3 KLATEN





JULI 2017						
MINGGU		2	9	16	23	30
SENIN					24	31
SELASA					25	
RABU					26	
KAMIS					27	
JUM'AT					28	
SABTU	1	8	15	22	29	

AGUSTUS 2017						
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

SEPTEMBER 2017						
	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		







JANUARI 2018						
MINGGU		7	14	21	28	
SENIN		8	15	22	29	
SELASA	2	9	16	23	30	
RABU	3	10	17	24	31	
KAMIS	4	11	18	25		
JUM'AT	5	12	19	26		
SABTU	6	13	20	27		



FEBRUARI 2018						
	4	11	18			
	5	12	19			
	6	13	22			
	7	14	22			
1	8	15	22			
2	9	16	22			
3	10	17	22			































OKTOBER 2017						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN			9	16	23	30
SELASA			10	17	24	31
RABU			11	18	25	
KAMIS			12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

NOVEMBER 2017						
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			






DESEMBER 2017						
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

APRIL 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN		2	9	16	23	30
SELASA		3	10	17	24	
RABU		4	11	18	25	
KAMIS		5	12	19	26	
JUM'AT		6	13	20	27	
SABTU		7	14	21	28	

MEI 2018						
	6	13	20			
	7	14	21			
	8	15	22			
	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JULI 2018						
MINGGU		1	8	15	22	29
SENIN						
SELASA						
RABU						
KAMIS						
JUM'AT						
SABTU		7	14	21	28	

### KETERANGAN

-  Perkiraan PPDB
-  Masa Orientasi Peserta Didik Baru
-  Waktu Pembelajaran Efektif
-  Ulangan Tengah Semester / UTS
-  Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional



- Jeda Tengah Semester Gasal/Genap
- PKL
- Libur Umum
- Libur Semester Gasal
- Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
- Libur Hari Besar Keagamaan
- Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Libur Hari Raya Idul Adha
- Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
- Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
- Perkiraan Ujian Sekolah
- Perkiraan Ujian Nasional
- Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 0  
Kepala SM  
  
Narimo, S  
NIP. 1965





Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional  
Libur Hari Minggu



Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

3	MARET 2018				
22		4	11	18	25
26		5	12	19	26
27		6	13	20	27
28		7	14	21	28
	1	8	15	22	29
	2	9	16	23	30
	3	10	17	24	31

27	JUNI 2018				
28		3	10	17	24
29		4	11	18	25
30		5	12	19	26
31		6	13	20	27
		7	14	21	28
	1	8	15	22	29
	2	9	16	23	30

12 Juni 2017  
MK Negeri 3 Klaten




S.Pd., M.M.  
50420 198901 1 003

3		MARET 2018			
22		4	11	18	25
26		5	12	19	26
27		6	13	20	27
28		7	14	21	28
		1	8	15	22
		2	9	16	23
		3	10	17	24
					31

27		JUNI 2018			
28		3	10	17	24
29		4	11	18	25
30		5	12	19	26
31		6	13	20	27
31		7	14	21	28
		1	8	15	22
		2	9	16	23
					30

12 Juni 2017  
MK Negeri 3 Klaten

  
S.Pd., M.M.  
50420 198901 1 003

3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

12 Juni 2017  
 MK Negeri 3 Klaten



S.Pd., M.M.  
 50420 198901 1 003

3
22
26
27
28

MARET 2018				
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

27
28
29
30
31

JUNI 2018				
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30


12 Juni 2017  
MK Negeri 3 Klaten




S.Pd., M.M.  
50420 198901 1 003





	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	<b>PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF</b>	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	


PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : SANITASI, HYGIENE, K3  
KELAS : JASA BOGA  
TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

DISUSUN OLEH :

NAMA : Arifah Nurmalasari  
NIM : 14511244015

SMK NEGERI 3 KLATEN  
2017 – 2018

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : SANITASI, HYGIENE, K3  
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK N 3 Klaten  
 KELAS : X Jasa Boga  
 TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018

SEMESTER	❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	3.1. Menerapkan peraturan perundang-undangan hygiene sanitasi makanan.	1		
	4.1. Melakukan penerapan peraturan perundang-undangan hygiene sanitasi makanan.		1	
	3.2 Menganalisis bahan pencemar terhadap makanan	1		
	4.2 Menunjukkan tindakan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan, kerusakan dan keracunan makanan.		2	
	3.3. Menganalisis penyakit akibat kerja dan bawaan makanan.	1		
	4.3 Menunjukkan tindakan penanganan terhadap pencegahan penyakit akibat kerja dan bawaan makanan.		2	
	3.4 Menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman.	1		
	4.4 Melakukan prinsip penanganan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman.		2	
	3.5 Menerapkan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan.	1		
	4.5 Melakukan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan.		2	
	3.6 Menganalisa pemeliharaan dan kebersihan lingkungan.	1		
	4.6 Menunjukkan tindakan penanganan sampah sesuai jenisnya dan proses pengurangan kesadahan air		3	
	JUMLAH	6	12	



<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	Status Revisi	0
<b>PROGRAM TAHUNAN</b>	Halaman	3 dari 3
	Tanggal Terbit	

II	3.7 Menganalisis pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang.	1		
	4.7 Menunjukkan teknik pembersihan peralatan dan ruang kerja.		3	
	3.8 Menerapkan hygiene perorangan	1		
	4.8 Melakukan penerapan personal hygiene saat mengolah dan melayani makan dan tindakan terhadap kesehatan lingkungan kerja.		5	
	3.9 Mengevaluasi keselamatan dan kecelakaan kerja	1		
	4.9 Memecahkan solusi tindakan pencegahan bahaya akibat kecelakaan kerja.		2	
	3.10 Mengevaluasi penyebab kebakaran	1		
	4.10 Memecahkan solusi tindakan pencegahan terjadinya kebakaran.		2	
	3.11 Mengevaluasi alat pelindung diri.	1		
	4.11 Mengintegrasikan cara penggunaan alat pelindung diri saat melakukan pekerjaan		2	
	<b>JUMLAH</b>	<b>5</b>	<b>13</b>	
	<b>JUMLAH TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>25</b>	

Klaten, September 2017

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PLT

Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012

Arifah Nurmalasari  
NIP, 14511244015



## FORMULIR

Kode Dok.	Uraian	Salinan
1	Surat Keterangan	1
2	Surat Keterangan	1
3	Surat Keterangan	1
4	Surat Keterangan	1
5	Surat Keterangan	1
6	Surat Keterangan	1
7	Surat Keterangan	1
8	Surat Keterangan	1
9	Surat Keterangan	1
10	Surat Keterangan	1
11	Surat Keterangan	1
12	Surat Keterangan	1
13	Surat Keterangan	1
14	Surat Keterangan	1
15	Surat Keterangan	1
16	Surat Keterangan	1
17	Surat Keterangan	1
18	Surat Keterangan	1
19	Surat Keterangan	1
20	Surat Keterangan	1
21	Surat Keterangan	1
22	Surat Keterangan	1
23	Surat Keterangan	1
24	Surat Keterangan	1
25	Surat Keterangan	1
26	Surat Keterangan	1
27	Surat Keterangan	1
28	Surat Keterangan	1
29	Surat Keterangan	1
30	Surat Keterangan	1
31	Surat Keterangan	1
32	Surat Keterangan	1
33	Surat Keterangan	1
34	Surat Keterangan	1
35	Surat Keterangan	1
36	Surat Keterangan	1
37	Surat Keterangan	1
38	Surat Keterangan	1
39	Surat Keterangan	1
40	Surat Keterangan	1
41	Surat Keterangan	1
42	Surat Keterangan	1
43	Surat Keterangan	1
44	Surat Keterangan	1
45	Surat Keterangan	1
46	Surat Keterangan	1
47	Surat Keterangan	1
48	Surat Keterangan	1
49	Surat Keterangan	1
50	Surat Keterangan	1
51	Surat Keterangan	1
52	Surat Keterangan	1
53	Surat Keterangan	1
54	Surat Keterangan	1
55	Surat Keterangan	1
56	Surat Keterangan	1
57	Surat Keterangan	1
58	Surat Keterangan	1
59	Surat Keterangan	1
60	Surat Keterangan	1
61	Surat Keterangan	1
62	Surat Keterangan	1
63	Surat Keterangan	1
64	Surat Keterangan	1
65	Surat Keterangan	1
66	Surat Keterangan	1
67	Surat Keterangan	1
68	Surat Keterangan	1
69	Surat Keterangan	1
70	Surat Keterangan	1
71	Surat Keterangan	1
72	Surat Keterangan	1
73	Surat Keterangan	1
74	Surat Keterangan	1
75	Surat Keterangan	1
76	Surat Keterangan	1
77	Surat Keterangan	1
78	Surat Keterangan	1
79	Surat Keterangan	1
80	Surat Keterangan	1
81	Surat Keterangan	1
82	Surat Keterangan	1
83	Surat Keterangan	1
84	Surat Keterangan	1
85	Surat Keterangan	1
86	Surat Keterangan	1
87	Surat Keterangan	1
88	Surat Keterangan	1
89	Surat Keterangan	1
90	Surat Keterangan	1
91	Surat Keterangan	1
92	Surat Keterangan	1
93	Surat Keterangan	1
94	Surat Keterangan	1
95	Surat Keterangan	1
96	Surat Keterangan	1
97	Surat Keterangan	1
98	Surat Keterangan	1
99	Surat Keterangan	1
100	Surat Keterangan	1

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

## PROGRAM SEMESTER

Halaman

1 dari 5

Tanggal Terbit

## PROGRAM SEMESTER

**MATA PELAJARAN : SANITASI, HYGIENE, K3**

**KELAS** : X TATA BOGA

SEMESTER : GASAL


**TAHUN PELAJARAN : 2017 / 2018**

DISUSUN OLEH :

**N A M A : Arifah Nurmallasari**

**N I M : 14511244015**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**2017 - 2018**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 5
		Tanggal Terbit	

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran
: SANITASI, HYGIENE, K3

Kelas
: X TATA BOGA

Semester
: GASAL

Tahun Pelajaran
: 2017 - 2018

Mengajar per minggu
: 4 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1		X JB 2				
2		X JB 2				
3		X JB 2				
4		X JB 2				
5						
6						
7						
8						

Keterangan:

.....


.....

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	JULI	4	3	1
2	AGUSTUS	5	-	5
3	SEPTEMBER	4	1	3
4	OKTOBER	4	1	3
5	NOPEMBER	5	-	5
6	DESEMBER	4	3	1
	Jumlah	26	8	18

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran Sanitasi, Hygiene, K3

( 4 jam per Minggu) adalah :

18 Minggu x 4 Jam Pelajaran = 72 Jam Pelajaran

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	3 dari 5
		Tanggal Terbit	

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok		72 Jam Pelajaran	
Materi 1 KD 3.1	Teori	4	jam
KD 4.1	Praktek	4	jam
Materi 2 KD 3.2	Teori	4	. jam
KD 4.2	Praktek	8	jam
Materi 3 KD 3.3	Teori	4	jam
KD 4.3	Praktek	8	. jam
Materi 4 KD 3.4	Teori	4	jam
KD 4.4	Praktek	8	jam
Materi 5 KD 3.5	Teori	4	jam
KD 4.5	Praktek	8	jam
Materi 6 KD 3.6	Teori	4	jam
KD 4.6	Praktek	12	jam
Ulangan Harian	-	Jam Pelajaran	
Ulangan Umum	-	Jam Pelajaran	
Cadangan	-	Jam Pelajaran	
<b>Jumlah</b>		<b>72 Jam Pelajaran</b>	

Klaten, JULI 2017

Memeriksa dan Menyetujui:  
Kepala Sekolah


Guru Mata Pelajaran

Narimo, S.Pd,M.M  
NIP 19650420 198901 1 003

Dra.Kristiyani Puspitarti  
NIP.19661222 199403 2 004





	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	5 dari 5
		Tanggal Terbit	



## FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

## PROGRAM SEMESTER

Halaman

1 dari 4

Tanggal Terbit

## PROGRAM SEMESTER

**MATA PELAJARAN : SANITASI, HYGIENE, K3**

: SANITASI, HYGIENE, K3

**KELAS**

: X TATA BOGA

**SEMESTER**

: GENAP

**TAHUN PELAJARAN**

: 2017 / 2018

DISUSUN OLEH :

**N A M A**

**: Arifah Nurmalasari**


NIP

**: 14511244015**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**2017 - 2018**





	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN
SATUAN PENDIDIKAN
KELAS
SEMESTER
TAHUN PELAJARAN

: SANITASI, HYGIENE, K3
: SMK NEGERI 3 KLATEN
: X TATA BOGA
: GENAP
: 2017 - 2018

NO.	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
	3.7 Menganalisis pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang.	1		
	4.7 Menunjukkan teknik pembersihan peralatan dan ruang kerja.		3	
	3.8 Menerapkan hygiene perorangan	1		
	4.8 Melakukan penerapan personal hygiene saat mengolah dan melayani makan dan tindakan terhadap kesehatan lingkungan kerja.		5	
	3.9 Mengevaluasi keselamatan dan kecelakaan kerja	1		
	4.9 Memecahkan solusi tindakan pencegahan bahaya akibat kecelakaan kerja.		2	
	3.10 Mengevaluasi penyebab kebakaran	1		
	4.10 Memecahkan solusi tindakan pencegahan terjadinya kebakaran.		2	
	3.11 Mengevaluasi alat pelindung diri.	1		
	4.11 Mengintegrasikan cara penggunaan alat pelindung diri saat melakukan pekerjaan		1	
		5	13	18

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Klaten,     September   2017  
  
Mahasiswa PLT

Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012

Arifah Nurmalasari  
NIP, 14511244015



<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	1 dari 5
	Tanggal Terbit	

# PROGRAM SEMESTER


**MATA PELAJARAN** : SANITASI, HYGIENE, K3  
**KELAS** : X TATA BOGA  
**SEMESTER** : GASAL  
**TAHUN PELAJARAN** : 2017 / 2018

DISUSUN OLEH :

**N A M A : Arifah Nurmallasari**

**N I M : 14511244015**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**2017 - 2018**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 5
		Tanggal Terbit	

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : SANITASI, HYGIENE, K3  
 Kelas : X TATA BOGA  
 Semester : GASAL  
 Tahun Pelajaran : 2017 - 2018  
 Mengajar per minggu : 4 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1			X JB 1			
2			X JB 1			
3						
4					X JB 1	
5					X JB 1	
6						
7						
8						

Keterangan:

.....

.....


No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	JULI	4	3	1
2	AGUSTUS	5	-	5
3	SEPTEMBER	4	1	3
4	OKTOBER	4	1	3
5	NOPEMBER	5	-	5
6	DESEMBER	4	3	1
	Jumlah	26	8	18

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran Sanitasi, Hygiene, K3

( 4 jam per Minggu) adalah :

18 Minggu x 4 Jam Pelajaran = 72 Jam Pelajaran



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	3 dari 5
		Tanggal Terbit	

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok		72 Jam Pelajaran	
Materi 1 KD 3.1	Teori	4 jam	
KD 4.1	Praktek	4 jam	
Materi 2 KD 3.2	Teori	4 . jam	
KD 4.2	Praktek	8 jam	
Materi 3 KD 3.3	Teori	4 jam	
KD 4.3	Praktek	8 . jam	
Materi 4 KD 3.4	Teori	4 jam	
KD 4.4	Praktek	8 jam	
Materi 5 KD 3.5	Teori	4 jam	
KD 4.5	Praktek	8 jam	
Materi 6 KD 3.6	Teori	4 jam	
KD 4.6	Praktek	12 jam	
Ulangan Harian	-	Jam Pelajaran	
Ulangan Umum	-	Jam Pelajaran	
Cadangan	-	Jam Pelajaran	
<b>Jumlah</b>		<b>72 Jam Pelajaran</b>	



Mengetahui,  
Guru Pembimbing


Klaten,     September   2017

Mahasiswa PLT

Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012

Arifah Nurnormalasari  
NIP, 14511244015



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	<b>PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	5 dari 5
		Tanggal Terbit	

Mengetahui,  
Guru Pembimbing


Klaten,     September   2017

Mahasiswa PLT



Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012

Arifah Nurmallasari  
NIM, 14511244015

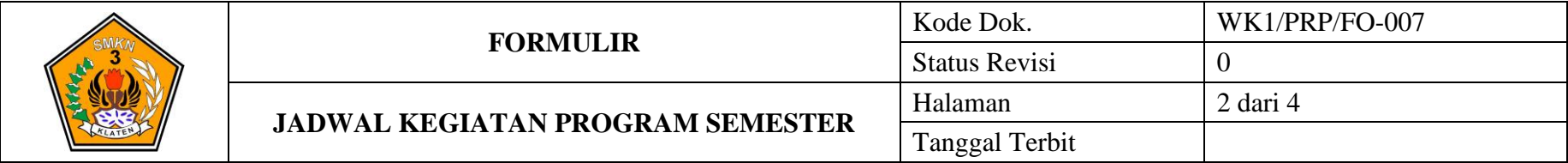
	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	<b>JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	

## JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

**MATA PELAJARAN :SANITASI, HYGIENE, K3**  
**KELAS :X JASA BOGA**

**SEMESTER : GENAP**  
**TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018**


NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																									KET.						
			JANUARI					PEBRUARI					MARET					APRIL					MEI						JUNI					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
1	<b>KD 3.7 Menganalisa pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang</b>	4 jam	V																															
2	KD 4.7 Menunjukkan teknik pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang	12 jam		V	V	V																												
3	<b>KD 3.8 Menerapkan hygiene perorangan</b>	<b>4 jam</b>						V																										
4	KD 4.8 Melakukan penerapan personal hygiene saat mengolah dan melayani makan dan tindakan terhadap kesehatan lingkungan kerja	20 jam							V	V	V	V	V																					
5	KD 3.9 Mengevaluasi keselamatan dan kecelakaan kerja	4 jam											V																					
6	KD 4.9 Memecahkan solusi tindakan pencegahan bahaya akibat kecelakaan kerja	<b>8 jam</b>												V	V																			
7	KD 3.10 Mengevaluasi penyebab kebakaran	4 jam														V																		
8	KD 4.10 Memecahkan solusi tindakan pencegahan terjadinya kebakaran	8 jam															V	V																
9	KD 3.11 Mengevaluasi alat pelindung diri	4 jam																V																
10	<b>KD 4.11 Mengintegrasikan cara penggunaan alat pelindung diri saat melakukan pekerjaan</b>	<b>4 jam</b>																	V															



## Mengetahui, Guru Pembimbing

# Mahasiswa PLT

Arifah Nurmallasari  
NIP, 14511244015


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	<b>JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	

## JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

**MATA PELAJARAN :SANITASI, HYGIENE, K3**  
**KELAS :X TATA BOGA**

**SEMESTER : GASAL**  
**TAHUN PELAJARAN : 2017 - 2018**

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																											KET.			
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER					DESEMBER					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2		3	4	5
1	<b>KD 3.1 Menerapka peraturan perundang-undangan hygiene sanitasi makanan</b>	4 jam				X																											
2	KD 4.1Melakukan penerapan peraturan perundang-undangan hygiene sanitasi makanan	4 jam					X																										
3	<b>KD 3.2 Menganalisa bahan pencemar terhadap makanan</b>	<b>4 jam</b>						X																									
4	KD 4.2 Menunjukkan tindakan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan, kerusakan dan keracunan makanan	8 jam							X	X																							
5	KD 3.3 Menganalisis penyakit akibat kerja dan bawaan makanan	4 jam									X																						
6	KD 4.3 Menunjukkan tindakan penanganan terhadap pencegahan penyakit akibat kerja dan bawaan makanan	<b>8 jam</b>										X	X																				
7	KD 3.4 Menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman	4 jam											X																				
8	KD 4.4 Melakukan prinsip penanganan hygiene dan sanitasi makanan dan minuman	8 jam												X			X																

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
		Status Revisi	0
	<b>JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER</b>	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																									KET.						
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER						DESEMBER					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
9	KD 3.5 Menerapkan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan	4 jam																X																
10	KD 4.5 Melakukan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan	8 jam																	X				X											
11	KD 3.6 Menganalisis pemeliharaan kebersihan lingkungan	4 jam																					X											
12	<b>KD 4.6 Menunjukkan tindakan penanganan sampah sesuai jenisnya dan proses pengurangan kesadahan air</b>	<b>12 jam</b>																						X	X	X								

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Wiwik Triastuti, S.Pd. T  
NIP.19790331200501 2 012

Klaten, September 2017

Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM, 14511244015









<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	1
<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	3 dari 5
	Tanggal Berlaku	

Kegiatan	Kegiatan pembelajaran	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menyampaikan apersepsi tentang materi yang akan dipelajari.</li> <li>Guru menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu bertanya jawab, diskusi.</li> </ul>	
Kegiatan Inti **)	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru menyajikan gambar, siswa mengamati gambar tersebut</li> <li>Siswa menyimak penjelasan guru tentang pengertian penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan makanan , macam-macam dan ciri-ciri penyakit akibat kerja,penyakit bawaan makanan, tindakan atau cara pencegahan penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan makanan.</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengajukan pertanyaan terkait dengan materi.</li> <li>Guru memberikan kuis yang berkaitan dengan materi.</li> </ul>	30 Menit
	<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa yang sudah terbagi dalam kelompok mendiskusikan apa yang diinstruksikan oleh guru (menganalisis penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan serta mendeskripsikan tindakan yang tepat untuk mencegahnya)</li> <li>Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan kedisiplinan, tanggungjawab, kerjasama, dan prakarsa siswa, serta mencatat semua hal /peristiwa yang terjadi di kelas.</li> </ul>	
	<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Setiap kelompok mengolah dan menganalisis hasil diskusi untuk kemudian menjawab pertanyaan dari guru.</li> </ul>	
	<p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi.</li> <li>Serta memberikan tambahan skor</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil diskusi</li> </ul>	10 Menit












	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		TanggalBerlaku	

2.	Pengetahuan prinsip hygiene sanitasi makanan	Tes tertulis Diskusi Tes praktik	Penyelesaian Tugas individu dan kelompok
3.	Keterampilan Terampil melakukan penerapan prinsip hygiene sanitasi	Pengamatan	Penyelesaian Tugas individu

- 3. Instrumen soal: 10 soal pilihan ganda dan 5 soal essay
- 4. Pedoman penskoran

Guru Pembimbing


Klaten, .....  
Mahasiswa PLT



Wiwik Triastuti ,S.Pd T  
NIP.19790331 200501 2 012

Arifah Nurmalasari  
NIM.14511244015



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

A. Identitas Program Pendidikan,meliputi

NamaSekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : KeamananPangan (Sanitasi Hygiene Dan Keselamatan Kerja)  
PaketKeahliam : JasaBoga  
Kelas/Semester : X / Gasal  
MateriPokok : Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan  
TahunPelajarn : 2017/2018  
Alokasi waktu : 4 x 45

B. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

Kompetensi Inti \*)

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar\*)

- 3.5 Menerapkan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan
- 4.5 Melakukan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.5 Menerapkan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan


Indikator :

- Mengidentifikasi cara pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan.
- Menjelaskan berbagai teknik pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan







	FORMULIR	Kode Dok.	
		No.Revisi	
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

- 3. Instrumen tes Tertulis ; 10 soal pilihan ganda dan 5 essay
- 4. Pedoman penskoran

Guru Pembimbing

Klaten, .....  
Mahasiswa PLT



Wiwik Triastuti ,S.Pd T  
NIP.19790331 200501 2 012

Arifah Nurmallasari  
NIM.14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	1
	<b>FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

- A. Identitas Program Pendidikan,meliputi
- Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten
- Mata Pelajaran : Sanitasi hygiene
- Komp.Keahlian : Tata Boga
- Kelas/Semester : X /Gasal
- Materi Pokok : Pemeliharaan kebersihan lingkungan
- Tahun Pelajaran : 2017/2018
- Alokasi waktu : 4 x pertemuan ( 1 x pert= 4 jam pelajaran)

B. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

Kompetensi Inti \*)

- KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

C. Kompetensi Dasar\*)

KD.3.6 Menganalisa pemeliharaan kebersihan lingkungan.

Indikator:

- Menjelaskan cara pemeliharaan kebersihan lingkungan.
- Mengidentifikasi macam-macam cara membersihkan lingkungan.

KD.4.6 Menunjukkan tindakan penanganan sampah sesuai jenisnya dan proses pengurangan kesadahan air

Indikator ;

- Menyeleksi peralatan dan bahan untuk penanganan sampah sesuai dengan jenisnya dan proses kesadahan air
- Melakukan praktik penanganan sampah sesuai jenisny dan proses kesadahan air







	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	1
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

Kegiatan	Diskripsi pembelajaran	Alokasi waktu
	3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar 4. Menyanyikan lagu wajib nasional dan berdoa	

H. Alat/Bahan dan Media Pembelajaran

- Alat/Bahan: macam macam alat untuk me
- Media: LCD.Papan Tulis,Power Point Materi pemeliharaan kebersihan lingkungan.

I. Sumber Belajar:

1. Buku Sanitasi, Higiene dan Keselamatan kerja untuk SMK kelas 1, Tim penyusun:Esti Apriyanti, Trismiati,Rien Riany, Agustinus sutanto, penerbit PT. Galaxy Puspa Mega 2002
2. Buku Sanitasi Higiene dan keselamatan kerja SMK jilid 1
3. Sumber dari internet

J. Penilaian

1. Jenis/teknik penilaian  
 Pengamatan dan tes tertulis
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pemeliharaan kebersihan lingkungan.</li> <li>b. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok.</li> <li>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif</li> <li>d. Sikap terhadap guru dan sesama teman selama proses pembelajaran berlangsung.</li> </ol>	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik pemeliharaan kebersihan lingkungan.
2	Pengetahuan Materi pemeliharaan kebersihan lingkungan	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terampil dalam praktik pemeliharaan kebersihan lingkungan</li> </ol>	Pengamatan	Penyelesaian tugas ( baik individu maupun kelompok) dan saat praktik.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	1
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	
		Tanggal Berlaku	

Guru Pembimbing

Klaten,  
Mahasiswa PLT




Wiwik Triastuti ,S.Pd T

NIP.19790331 200501 2 012


Arifah Nurmalasari

NIM.14511244015

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-002
	<b>FORMULIR VALIDASI RPP</b>	Status Revisi	0
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	

### FORMULIR VALIDASI RPP

NO	LANGKAH-LANGKAH	SUDAH	BELUM
1	<p><b>1. Mengisi Kolom Identitas</b></p> <p>a. Apakah sudah ditulis satuan pendidikan ?</p> <p>b. Apakah sudah ditulis dengan benar mata pelajaran /tema/sub tema yang akan diajarkan?</p> <p>c. Apakah sudah ditulis dengan benar RPP ini untuk mengajar pada kelas/Semester berapa?</p> <p>d. Apakah sudah ditulis urutan pertemuan dan alokasi waktu ?</p> <p><b>2. Mencermati Kompetensi Inti (KI)</b></p> <p>a. Apakah KI yang dipilih sudah sama dengan KI yang terdapat pada silabus?</p> <p><b>3. Menentukan Kompetensi Dasar (KD)</b></p> <p>a. Apakah KD yang dipilih sudah sama dengan KD yang terdapat pada silabus?</p> <p><b>4. Menentukan Indikator</b></p> <p>a. Apakah indikator yang dirumuskan sudah sesuai KD?</p> <p><b>5. Merumuskan Tujuan Pembelajaran</b></p> <p>a. Apakah rumusan tujuan pembelajaran sudah menggambarkan indikator yang hendak dicapai dalam pembelajaran yang akan dilakukan?</p> <p><b>6. Menentukan Alokasi Waktu</b></p> <p>a. Apakah dalam menentukan alokasi waktu sudah didasarkan pada perkiraan waktu rerata untuk menguasai satu kompetensi dasar yang dibutuhkan oleh peserta didik yang beragam?</p> <p><b>7. Menentukan Materi Ajar/pembelajaran</b></p> <p>a. Apakah dalam menentukan bahan ajar sudah sesuai KI, KD yang terdapat dalam silabus dan indikator yang dirumuskan?</p> <p><b>8. Menentukan Metode pembelajaran</b></p> <p>a. Apakah dalam menentukan metode pembelajaran sudah berdasarkan pada indikator yang akan dicapai, materi pembelajaran dan sumber belajar yang tersedia?</p> <p>b. Apakah dalam menentukan metode pembelajaran sudah bervariasi sesuai materi pembelajaran, indikator yang akan dicapai dan karakter peserta didik?</p> <p><b>9. Merumuskan langkah-langkah pembelajaran</b></p> <p>a. Apakah pada kegiatan awal sudah memotivasi peserta didik?</p> <p>b. Apakah pada kegiatan awal sudah berisi tentang apersepsi siswa</p>		

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-002
	<b>FORMULIR VALIDASI RPP</b>	Status Revisi	0
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	

NO	LANGKAH-LANGKAH	SUDAH	BELUM
	<p>tentang apa yang telah dipelajari sebelumnya?</p> <p>c. Apakah pada kegiatan awal menjelaskan tujuan atau KD yang akan dicapai?</p> <p>d. Apakah pada kegiatan inti, sudah menggunakan pendekatan saintifik?</p> <p>e. Apakah pada kegiatan penutup, sudah berisi tentang penyimpulan kegiatan yang telah dilakukan, evaluasi formatif, maupun pemberian tugas untuk dikerjakan siswa?</p> <p><b>10. Menentukan alat/bahan/sumber bahan ajar</b></p> <p>a. Apakah dalam menentukan alat/bahan/sumber bahan ajar sudah didasarkan pada standar KI,KD, serta materi pokok/pembelajaran, kegiatan pembelajaran, dan indikator pencapaian kompetensi?</p> <p>b. Apakah dalam menentukan sumber bahan ajar itu sudah bervariasi dan tidak hanya satu macam sumber bahan ajar saja ?</p> <p><b>11. Menentukan penilaian</b></p> <p>a. Apakah jenis penilaian dan instrumen yang digunakan sudah tepat untuk menilai ketercapaian indikator?</p> <p>b. Apakah instrumen penilaian sudah mencakup 3 aspek kompetensi (sikap, pengetahuan, dan keterampilan)?</p> <p>c. Apakah sudah dibuat pedoman penskorannya?</p>		

**REKOMENDASI :**


.....

Klaten, 2017  
Validator



Wiwik Triastuti, S.Pd. T

NIP.19790331200501 2 012

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	<b>JURNAL PEMBELAJARAN</b>	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

**JURNAL PEMBELAJARAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2017 - 2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Paket Keahlian : Tata Boga  
Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, K3  
Tahun Pelajaran : 2017 - 2018  
Semester : Gasal / X JB 1

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1	20 September 2017	Perkenalan Ulangan Mid Semester		
2	22 September 2017	Remidi		
3	27 September 2017	Remidi		
4	29 September 2017	Remidi Penyakit akibat kerja		
5	4 Oktober 2017	-		
6	6 Oktober 2017	Lanjutan materi penyakit akibat kerja Penyakit bawaan makanan	Nihil	
7	11 Oktober 2017	Penyakit bawaan makanan	Nihil	
8	13 Oktober 2017	Penyakit bawaan makanan	29 , 1 sakit (Manura dinda)	
9	18 Oktober 2017	Penyakit bawaan makanan	Nihil	
10	20 Oktober 2017	Ulangan harian materi penyakit akibat kerja dan penyakit bawaan makanan	Nihil	
11	25	Materi Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan	Nihil	



# FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PPP/FO-001

Status Revisi

1

# JURNAL PEMBELAJARAN

Halaman

2 dari 1


Tanggal Terbit

	Oktober 2017			
12	27 Oktober 2017	Melanjutkan materi prinsip hygiene sanitasi makanan Penugasan menganalisis kasus	Nihil	
13	1 November 2017	Diskusi penugasan Presentasi	Nihil	
14	3 November 2017	Materi Pencucian dan penyimpanan peralatan	29 , 1 Alpa (andini yulian)	
15	8 November 2017	Lanjut materi Pencucian dan penyimpanan peralatan	Nihil	
16	10 November 2017	Praktek pencucian peralatan	29 , 1 Alpa (andini yulian)	

Klaten,  
Mahasiswa PLT

2017

Arifah Nurmalasari  
NIM. 14511244015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

**JURNAL PEMBELAJARAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2017 - 2018**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten

Paket Keahlian : Tata Boga

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene, K3

Tahun Pelajaran : 2017 - 2018

Semester : Gasal / X JB 2

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.	Ttd/nama siswa
1	19 September 2017	Ulangan bahan pencemar terhadap makanan Perkenalan		
2	26 September 2017	Remidi Penyakit akibat kerja		
3	3 Oktober 2017	Lanjut Penyakit akibat kerja		
4	10 Oktober 2017	Penyakit bawaan makanan		
5	17 Oktober 2017	Evaluasi Ulangan Harian		
6	24 oktober 2017	Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Penugasan kasus , diskusi , presentasi		
7	31 Oktober 2017	Pencucian dan penyimpanan peralatan		
8	7 November 2017	Praktek Pencucian		
9	14 November 2017	Pembersihan lingkungan,pengelolaan sampah , dan sanitasi air		

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	1
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Terbit	

10				

Klaten,  
Mahasiswa PLT

2017

Arifah Nurmalasari

NIM. 14511244015

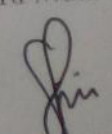


Jurusan Pendidikan  
 Mata Pelajaran  
 Kelas / Semester  
 Tahun Pelajaran

: SMK Negeri 3 Klaten  
 : X Tata Boga 1 /  
 : 2017 / 2018

NAMA SISWA	PERTEMUAN																	Jumlah
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	TANGGAL																	
	5/10/2017	11/10/2017	13/10/17	18/10/17	20/10/17	25/10/17	27/10/17	31/10/17	5/11/17	9/11/17	10/11/17							
ABRIYANTI OKTAVIA MARSYARI																		
ALBINA GALUH MAHARANI																		
ALFINA RAHAYU																		
ANDINI YULIAN CLARISA																		
ASTIK WULANDARI																		
BAGAS NUR SETIANSYAH																		
BEATRICE ARUM SEKAR WANGI																		
CHRISTIAN ENNO ROTALIA																		
DEVY NOVITA SARI																		
DINDA ARUM KURNIANINGSIH																		
HERVINA TYA SYAHARANI P.																		
HAUZI DHEA ANANSA																		
FEBRIAN EGA SAMUDRA																		
GISELLA REZA FAUZIAH																		
TIKA UMI KUSNUL																		
LAURENTIUS MEGA PRAMUDITYA																		
LIGA PALUPI																		
MAGDA RAGEL LA																		
MANURA DINDA AKIRA LEGITA																		
NATASIA RIYANTI																		
PANCA OKTA PAMUNGKAS																		
PUPUT MARGANINGTYAS UTAMI																		
RAHMAT AINUN AZIZ																		
RIDHO SEPTIAN SALIM																		
RIZQI PUTRI RAMADHANI																		
ROSILAWATI																		
SADE RAHAYU																		
TRI NURMA DWI ASTUTIK																		
WAHYU HENDRAWATI																		
YESSI CHRISTIANI																		

Klaten.

Klaten, .....  
 Guru Mata Pelajaran  


Satuan Pendidikan  
Mata Pelajaran  
Kelas / Semester  
Tahun Pelajaran

# DAFTAR HADIR SISWA

: SMK Negeri 3 Klaten  
: X Tata Boga 2 /  
: 2017 / 2018

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

NAMA SISWA		2017 / 2018																				JUMLAH	
		PERTEMUAN																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
		TANGGAL																					
		10/17	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11																
		17	17	17	17	17	17																
AMELIA SILVY FEFADILA																							
ANDRI ASTUTI																							
ARI PRASETYO																							
ARIANA HERAWATI																							
AYU KURNIA PRADITANINGRUM																							
RAGUS DANANG WIJANARKO																							
CHOIRUNISA PUTRI AZHARI																							
DESY DWI PUSPITASARI																							
DWI ERNAWATI																							
ERNA WINDA SARI																							
FATHILAH SETIYANINGRUM																							
FINISH MUHAMMAD DEVA																							
HANFAH AISYAH ARIYANTO																							
INDAH SETYANINGSIH																							
ISTIKOMAH																							
LINA ASTRIA SARI																							
MEGA SETIYANINGSIH																							
NANDA ADITYA DANISWARA																							
OLIVIA LUSI AZIZAH																							
PASYA ARUM NUR AFIFAH																							
PUTRI AZZAHRA NURLITASARI																							
RESISTA PRADITYA ARUM K.																							
RISA NANDA UTAMI																							
ROSIANA DWI YULIANI																							
SELY AYU RIANI																							
SILVI PUTRI ARIYANTI																							
SRIATUN																							
SRIMIYATI																							
VANI WAHYU ROSANTI																							

Klaten, .....

Klaten, .....

Guru Mata Pelajaran

*[Signature]*



Satuan Pendidikan  
Mata Pelajaran  
Kelas/Semester  
Tahun pelajaran

DAFTAR HADIR SISWA  
: SMK Negeri 3 Klaten  
: TATA HIDANG  
: XI Jasa Boga 3/Gasal  
: 2017/2018

Tanggal Terbit

1 dari 1

		: 2017/2018																					
NIS	NAMA SISWA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PERTEMUAN										Jumlah	
		29/9	27/9	4/10	11/10	18/10	25/10	1/11	8/11	15/11	22/11	29/11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
		TANGGAL																					
	ANGGA SHIDIQ PRATAMA ✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	ANGGITA DEWANTI ANANDA	S	✓	✓	S	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	ANNISA PUTRI ANDANI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	ANNISA RAHMADHANI NUR J	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	ATIKA TRI KUSWANDARI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	DIANA EKA WARDANI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	S												
	DINA TINAYA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	DWI APRILLIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	ELSA NOFRI DAYANTI ✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	FERA CARERA JANE SUGIYANTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	HANIFAH FAT HIYYAH NUR AINI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	HUSNA AFRA ANNISA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	MUCHAMMAD SIFA'I	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	S	✓	✓												
	MUTIARA BILQIES SALSABILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	NABILA NURUL AROFAH ✓	✓	✓	✓	S	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	ORYZZA SATIVA HABIBAH SYAH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	PIPIN INDARINI ✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	RAMA DHANDY BUYA MARTHA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	ROSSI APRILLIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	SARAS ANISA FITRI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	SELFVY BINA WATI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	SEVIANA FELNIATI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	SYAIFUL ANWAR MA'ARIF	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	TIAS DARU KHANIS TRIATMAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												
	WB. ARTAMEVIA SHEVALINZI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓												

Klaten ,.....  
Mahasiswa PLT



Arifah Nirmalasari  
NIP 14511244015



Satuan Pendidikan  
Mata Pelajaran  
Kelas/Semester  
Tahun pelajaran

# DAFTAR HADIR SISWA

: SMK Negeri 3 Klaten  
: TATA HIDANG  
: XI Jasa Boga 5/Gasal  
: 2017/2018

Tahun pelajaran : 2017/2018		PERTEMUAN																				JUMLAH		
NIS	NAMA SISWA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	S	I	A
		TANGGAL																						
1	DYAH AYU SAPUTRI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
2	DYAH KUSUMASTUTI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
3	DYAH LUFATUN	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
4	ENDAH NOVITA YANI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
5	FRIDA OKTAVIANI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
6	HARIHANI PRISTIWI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
7	IIN NANDA JAYATRI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
8	IRIN BAKTI QASANAH	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
9	IRTAVIA ELLY FEBILIA	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
10	KHOFIFAH SHALMA CAHYANI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
11	LINDA KORNIA SARI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
12	MAIMUNAH	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
13	MUTIARA FATHIYA ALNILAM	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
14	NI'MAH DWI OKTAVIANI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
15	PRISKA SALMA RIZKIKA	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
16	QOIRUL MAULINA	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
17	RIKA YULIANASARI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
18	RURI HAJAR PAMUNGKAS	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
19	SANDRA EFFENDI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
20	SEKAR AYU ZALZABHILA	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
21	SEPTYAN YOGA PRASETYA	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
22	SETO DWI WICAKSONO	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
23	SISKA NURKASANAH	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
24	UMI PUTRIATI	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														
25	YUNI NUR MAULINA	1/10	10/10	17/10	24/10	31/10	7/11	14/11	21/11	28/11														

Klaten ,.....  
Mahasiswa PLT

NIM. 14511244015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten  
Semester/Tahun : Genap / 2017-2018

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut
1	19 September 2017	Beberapa siswa	X Boga 2	Bertanya pada teman saat ulangan	Ditegur
2	3 Oktober 2017	Vani	X Boga 2	Berbicara sendiri saat diterangkan materi	Ditegur dan di suruh membaca materi ppt
3	10 Oktober 2017	Finish	X Boga 2	Tidak focus malah bermain Hp saat pelaaran	Di tegur dan disita Hpnya

\* Jika belum dapat diselesaikan  
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten , Juli 2017  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM. 14511244015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten  
Semester/Tahun : Gasal / 2017-2018

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut
1	29 Oktober 2017	Nurma	X Boga 1	Berbicara tidak sopan terhadap guru	Ditegur
2	6 Oktober 2017	Beberapa siswa	X Boga 1	Ramai sendiri dikelas	Ditegur
3	20 Oktober 2017		X Boga 1	Menyontek	Di tegur

\* Jika belum dapat diselesaikan  
Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten , Juli 2017  
Mahasiswa PLT

Arifah Nurmalasari  
NIM. 14511244015


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	1 dari 4
		Tanggal Berlaku	

### KISI-KISI SOAL

Satuan Pendidikan : SMK  
Tahun ajaran : 2017-2018  
Jenis ulangan : Tes Tertulis

Kelas/semester : X / Gasal  
Mata Pelajaran : SANITASI HYGIENE

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
1	KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya  KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan	3.2 Menganalisis bahan pencemar terhadap makanan  4.2. Menunjukkan tindakan penanganan makanan untuk mencegah berkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan, kerusakan, dan keracunan makanan	Bahan pencemar terhadap makanan  Mikroorganisme pencemar makanan	Mengidentifikasi Mikroorganisme pencemar makanan	1	V			
				Menjelaskan pengertian pencemaran makanan	2	V			
				Menyebutkan contoh perantara pencemaran makanan	3	V			
				Mengidentifikasi media paling baik untuk perkembangan mikroba	4	V			
				Menjelaskan prinsip control bahan makanan	5	V			
				Mengidentifikasi jenis	6	V			

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	KISI-KISI SOAL	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Berlaku	

	<p>sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>KI 3) Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni,</p>			<p>pencemaran makanan</p> <p>Menyebutkan bakteri penyebab keracunan makanan (pada makanan kaleng , daging )</p> <p>Menyebutkan Zat Kimia Penyebab Keracunan Makanan</p> <p>Menjelaskan media perkembangan mikroorganisme</p> <p>Menjelaskan ciri-ciri mikroorganisme penyebab pencemaran makanan</p> <p>Mengidentifikasi bakteri pencemar makanan</p> <p>Mengidentifikasi zat aditif pencemar makanan dan akibat penggunaan</p>	<p>7,9</p> <p>8</p> <p>10</p> <p>11</p> <p>12,1 3</p> <p>14,1 5,17, 18,1 9,</p>	<p>V</p> <p>V</p> <p>V</p> <p>V</p> <p>V</p> <p>V</p>			
--	---	--	--	---	---	---	--	--	--





## FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-001

No. Revisi

0

## KISI-KISI SOAL

Halaman

3 dari 4

Tanggal Berlaku

[illegible]



## FORMULIR

[illegible]

WK1/PIP/FO-001

No. Revisi

0
---

### KISI-KISI SOAL

Halaman

4 dari 4

Tanggal Berlaku

[illegible]

Klaten, 16 September 2017

Guru Mata Pelajaran

Wiwik Triastuti,S.Pd

NIP. 19790331200501 2 012

Nama : .....

Kelas/Absen : .....

Tanggal : .....

## TES HASIL BELAJAR

### Petunjuk !

1. Jenis ujian : *CLOSE BOOK*
  2. Tulislah identitas pada lembar jawab secara lengkap.
  3. Berilah tanda (X) pada salah satu huruf sebagai jawaban paling tepat pada pilihan lembar jawaban .
  4. Kerjakan soal essay berikut dengan benar dan lengkap.
  5. Waktu mengerjakan
  6. Berdoalah sebelum dan sesudah mengerjakan soal.
- 

### A. Pilihan Ganda

1. Mikroorganisme yang mencemari makanan kecuali...
  - a. Bakteri
  - b. Jamur
  - c. Virus
  - d. Toksin
2. Syarat zat tambahan dapat ditambahkan dalam makanan kecuali ...
  - a. Aman digunakan dan jumlah minimum
  - b. Berdayaguna
  - c. Untuk pemalsuan
  - d. Tidak boleh digunakan untuk menipu pemakai

3. Misalnya terdapat lalat yang hinggap pada makanan kemudian makanan tersebut ketika dimakan menyebabkan sakit perut. Hal tersebut merupakan contoh pencemaran makanan melalui.....
  - a. Udara
  - b. Air
  - c. Makanan /minuman lain
  - d. Vektor
4. Contoh bahan makanan sebagai media yang paling baik untuk perkembangan mikroba adalah
  - a. Sayuran dan buah-buahan
  - b. Susu , telur ,dan daging
  - c. Terigu,gula ,biskuit
  - d. Ikan dan roti
5. Prinsip control terhadap bahan makanan yang bisa mendukung proses pencemaran makanan kecuali ...
  - a. Penanganan bahan
  - b. Peralatan memasak
  - c. Perlengkapan yang digunakan
  - d. Teknik pengolahan
6. Berikut contoh jenis pencemaran makanan:
  - 1) Fungi , tanah dan virus
  - 2) Bahan pengawet , pestisida , dan residu pupuk
  - 3) Debu ,rambut , dan pestisida
  - 4) Racun ,paku, dan jamur
  - 5) Racun , bahan pewarna dan Hg

Yang termasuk jenis pencemaran makanan kimia adalah

- a. 1), 2) , dan 3)
- b. 2) dan 5)
- c. 2) dan 3)
- d. 4) dan 5)

7. Bakteri yang menyebabkan keracunan makanan akibat proses pengalengan yang kurang sempurna adalah
  - a. Salmonella sp
  - b. E-coli
  - c. Clostridium Botulinum
  - d. Bacillus Cereus
8. Salah satu tumbuhan yang sering menyebabkan keracunan adalah
  - a. Wortel
  - b. Daun pepaya
  - c. Jamur
  - d. Talas
9. Bakteri yang sering dijumpai pada daging adalah sebagai berikut , kecuali..
  - a. Salmonella sp
  - b. Streptococcus fecalis
  - c. Bacillus Cereus
  - d. Cl. Perfringens
10. Pencemaran ikan dan kerang dapat terjadi karena ...
  - a. Pencemaran udara
  - b. Pencemaran air
  - c. Pencemaran vektor
  - d. Pencemaran tanah
11. Berikut ini adalah beberapa hal yang menyebabkan bahan makanan daging dan ayam dapat tercemari organisme:
  - Potongan daging ukuran besar dan ayam yang proses pemasakan yang kurang sempurna
  - Hasil masakan yang dibiarkan dingin perlahan-lahan
  - Penyimpanan dalam suhu kamar
  - Pemanasan kembali daging atau kaldunya

Hal diatas tersebut merupakan pencemaran oleh organisme .....

- a. Staphylococcus sp
- b. Clostridium Aerofecticum
- c. Clostridium Perfringens
- d. Neurospora Sitophila

12. Salmonella sp dan Staphylococcus aurens merupakan bakteri yang sering dijumpai pada bahan makanan...

- a. Susu dan produknya
- b. Ikan , kerang dan produknya
- c. Telur ,Daging dan produknya
- d. Sayuran , buah dan produknya

13. Bakteri yang terdapat pada udang yang pada kondisi tertentu berkembang dan menghasilkan racun aflatoksin yang berbahaya adalah....

- a. Clostridia Anaerob
- b. Neurospora sitophila
- c. Aspergilus Flavus
- d. Pseudomonas Cocovenenans

14. Bahan pewarna yang menyebabkan reaksi alergi dan produksi tumor jika digunakan secara berlebihan adalah..

- a. Tartrazine
- b. Fast green FCF
- c. Erythrosine
- d. Brilliant blue

15. Penggunaan bahan perwarna Sunset Yellow yang berlebihan akan menyebabkan..

- a. Reaksi alergi , asma , dan hiperaktif pada anak
- b. Radang selaput lendir pada hidung,sakit pinggang , dan gangguan pencernaan
- c. Reaksi alergi, sakit pinggang , dan muntah-muntah.
- d. Sakit pinggang , radang selaput lendir , dan tumor tiroid

16. Tekstur kental, lebih mengkilat , tidak lengket dan cepat putus. Ciri- ciri tersebut merupakan ciri-ciri mie basah yang mengandung...
- a. Pewarna
  - b. MSG
  - c. Boraks
  - d. Formalin
17. Selain gula tebu, ... juga memberikan rasa manis serta bersifat mengawetkan.
- a. Garam
  - b. Kulit kayu manis
  - c. Gula merah
  - d. Cengkih
18. Bahan pengawet yang digunakan untuk bahan pengawet keju,ikan,daging, sosis adalah..
- a. Sorbat
  - b. Propil Galat
  - c. Garam Nitrit
  - d. Sulfit
19. Bahan Pengawet yang digunakan untuk permen karet dan memperlambat ketengikan sosis adalah..
- a. Propianat
  - b. Propil Galat
  - c. Asam asetat
  - d. Benzoat

20. Berikut ciri makanan yang menggunakan pewarna :

- Warna mencolok
- Cerah mengkilap
- Ada sedikit rasa pahit
- Muncul rasa gatal ditenggorokan setelah mengonsumsi

Jenis Pewarna apa yang digunakan...

- a. Brilliant blue
- b. Sunset yellow
- c. Amaranth
- d. Rhodamin B dan methanyl yellow

## B. URAIAN

1. Apa pengertian pencemaran makanan?
2. Sebutkan dan jelaskan faktor-faktor pencemaran?
3. Sebutkan tiga contoh pencemaran makanan?
4. Bagaimana ciri-ciri makanan yang sudah tidak layak konsumsi?
5. Apa akibat / dampak pencemaran bahan makanan oleh mikroba?



## KUNCI JAWABAN

### A. Pilgan

1. D
2. C
3. D
4. B
5. A
6. B
7. C
8. C
9. C
10. B
11. C
12. C
13. C
14. B
15. B
16. C
17. C
18. C
19. B
20. D

### B. Essay

1. Pencemaran makanan adalah jika makanan sudah dihindari mikroorganisme seperti virus, bakteri, dan jamur yang akan mengalami penguraian nilai gizi dan kelezatan makanan serta menjadi racun bagi tubuh sehingga menyebabkan sakit bahkan kematian.
2. Faktor –faktor pencemaran:
  - a. Suhu lingkungan, sangat menentukan keselamatan hidup serta daya multiplikasinya.
  - b. Makanan, terutama yang berprotein tinggi seperti susu, telur, daging, ikan dan kerang. Meskipun demikian sayuran dan buahbuahan juga dapat sebagai media bagi mikroba dengan daya multiplikasi yang lebih lambat.
  - c. Kelembaban sangat dibutuhkan mikroba untuk tumbuh. Oleh sebab itu makanan kering seperti gula, terigu, biskuit dan jenis makanan yang dibakar kering lainnya bukan merupakan media yang baik untuk multiplikasi mikroba, dalam hal ini bakteri.
3. –Biologi contoh: bakteri dan jamur
  - Kimia contoh : racun, zat aditif yang berlebihan
  - Fisik contoh; debu , rambut

4. Sudah ditumbuhi jamur dan dihinggap lalat,  
Berubah warna,  
Sudah membusuk,  
Sudah lewat batas kedaluwarsa,  
Makanan disimpan dalam wadah seperti kaleng yang sudah berkarat,  
Makanan yang sudah dicemari hewan, dan  
Makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya.
5.
  - a. Botulisme
  - b. Keracunan Makanan oleh *Staphylococcus sp*
  - c. Keracunan Makanan oleh *Clostridium perfringens*
  - d. Keracunan Makanan oleh *Bacillus cereus*
  - e. Infeksi oleh *Vibrio parahaemolyticus*
  - f. Shigelosis
  - g. Demam tifoid.
  - h. Hepatitis A.
  - i. Diare


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
		No. Revisi	0
	PEDOMAN PENSKORAN	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Berlaku	

PEDOMAN PENSKORAN

Nomor Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
1	D	3
2	C	3
3	D	3
4	B	3
5	A	3
6	B	3
7	C	3
8	C	3
9	C	3
10	B	3
11	C	3
12	C	3
13	C	3
14	B	3
15	B	3
16	C	3
17	C	3
18	C	3
19	B	3
20	D	3
21	Pencemaran makanan adalah jika makanan sudah dihinggapi mikroorganisme seperti virus,bakteri,dan jamur yang akan mengalami penguraian nilai gizi dan kelezatan makanan serta menjadi racun bagi tubuh sehingga menyebabkan sakit bahkan kematian.	8






	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Berlaku	

### KISI-KISI SOAL


Satuan Pendidikan : SMK  
Tahun ajaran : 2017-2018  
Jenis ulangan : Tes Tertulis

Kelas/semester : X / Gasal  
Mata Pelajaran : SANITASI HYGIENE

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
1	KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya  KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan	3.3 Menganalisis Penyakit Akibat Kerja dan Bawaan Makanan  4.3 Menunjukkan Tindakan Penanganan Terhadap Pencegahan Penyakit Akibat Kerja Dan Bawaan Makanan	Penyakit Akibat Kerja dan Penyakit Bawaan Makanan	Menjelaskan pengertian dari penyakit akibat kerja	1	V			
				Mengidentifikasi faktor resiko penyakit akibat kerja	2	V			
				Mengidentifikasi penyebab kematian paling banyak akibat pekerjaan	3	V			
				Menjelaskan pengertian dari jenis-jenis penyakit akibat kerja	4,6	V			
				Mengidentifikasi contoh-	5,7	V			

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	KISI-KISI SOAL	Halaman	2 dari 3
		Tanggal Berlaku	

<p>sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>KI 3) Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni,</p>			contoh dari jenis penyakit akibat kerja					
			Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi penyakit akibat kerja	8,9	V			
			Mengidentifikasi bakteri penyebab penyakit akibat kerja	10	V			
			Menjelaskan pengertian penyakit bawaan makanan	11	V			
			Mengidentifikasi bahan pangan yang sebagai media suatu penyakit	12	V			
			Mengidentifikasi jenis penyakit bawaan makanan	13	V			
			Menyebutkan racun alami	14	V			

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Berlaku	

	budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			Mengidentifikasi bakteri penyebab keracunan makanan	15, 16, 20	V			
				Mengidentifikasi penyakit akibat bakteri pencemar makanan	17	V			
				Menjelaskan akibat pada bahan makanan yang terkontaminasi bakteri	18	V			
				Mengidentifikasi bahan pangan yang terkontaminasi salah satu toxin jamur	19	V			

Klaten, .....

Mahasiswa PLT

Arifah Nurmallasari

NIM. 14511244015



SOAL ULANGAN HARIAN “PENYAKIT AKIBAT KERJA DAN PENYAKIT BAWAAN MAKANAN”

1. Kelainan /penyakit yang disebabkan oleh lingkungan pekerjaan disebut ....
    - A. Penyakit bawaan makanan
    - B. Penyakit akibat kerja
    - C. Penyakit Keracunan makanan
    - D. Penyakit kecelakaan kerja
    - E. Penyakit lingkungan kerja
  2. Yang merupakan faktor resiko penyakit akibat kerja menurut WHO kecuali.....
    - A. Sifat perorangan
    - B. Lingkungan
    - C. Faktor sosial
    - D. Faktor budaya
    - E. Faktor ekonomi
  3. Penyebab kematian paling banyak yang berhubungan dengan pekerjaan menurut ILO adalah ...
    - A. Kanker
    - B. Kecelakaan
    - C. Penyakit kardiovaskuler
    - D. Penyakit saluran pernafasan
    - E. Penyakit kelainan syaraf
  4. Penyakit yang disebabkan karena pekerjaan dan lingkungan kerja merupakan pengertian dari ...
    - A. Work related disease
    - B. General disease
    - C. Occupational disease
    - D. Penyakit kerja
    - E. Kecelakaan kerja
  5. Keracunan Pb, keracunan timbal, asbestosis , silicosis merupakan contoh dari akibat ..
    - A. General disease
    - B. Work disease
    - C. Keracunan zat kimia
    - D. Keracunan makanan
    - E. Occupational disease
  6. Apa yang dimaksud dengan work related disease....
    - A. Penyakit yang berhubungan dengan pekerjaan ,namun bukan akibat karena pekerjaan itu.
    - B. Penyakit karena pekerjaan tertentu.
    - C. Penyakit karena lingkungan kerja dan sosial budaya
    - D. Penyakit yang disebabkan oleh sifat perorangan
    - E. Penyakit yang umum terjadi dimasyarakat
  7. Berikut ini contoh beberapa penyakit :
    - i. Asma
    - ii. TBC
    - iii. Keracunan Pb
    - iv. Hipertensi
    - v. Sakit kepala
    - vi. Flu dan batuk
- Dari beberapa contoh penyakit diatas , yang merupakan contoh dari Work Related Disease adalah....
- A. i, ii,dan v
  - B. i, ii, dan iv
  - C. iv, v, dan vi
  - D. ii, iii, dan iv
  - E. i , iii , dan v
8. Yang termasuk FAKTOR FISIK yang mempengaruhi penyakit akibat kerja adalah...
  - A. Gas , Uap , dan Virus
  - B. Larutan , Kabut dan Radiasi

SOAL ULANGAN HARIAN “PENYAKIT AKIBAT KERJA DAN PENYAKIT BAWAAN MAKANAN”

- C. Cacing , Cara Kerja dan Suhu
  - D. Kebisingan , Suhu dan Tekanan Udara
  - E. Kelembaban , Gas dan Suasana Kerja
9. Berikut ini yang merupakan FAKTOR MENTAL PSIKOLOGIS yang mempengaruhi penyakit akibat kerja adalah....
- A. Debu dan Uap
  - B. Larutan dan serangga
  - C. Suasana kerja dan hubungan antara karyawan dengan pimpinan
  - D. Sikap dan cara kerja
  - E. Kebisingan dan jam kerja
10. Bacillus Anthracis merupakan bakteri penyebab penyakit ...
- A. Q Fever
  - B. Alergi
  - C. Ankilostomiasis
  - D. Brusellosis
  - E. Antrax
11. Kontaminasi oleh mikroba patogen dan zat kimia beracun pada makanan yang menyebabkan makanan menjadi media suatu penyakit , merupakan pengertian dari...
- A. Penyakit akibat kerja
  - B. Penyakit Bawaan makanan
  - C. Kebersihan dan kesehatan makanan
  - D. Keracunan makanan
  - E. Penyakit pada makanan yang tidak layak konsumsi
12. Bahan pangan yang umumnya sebagai sumber infeksi dan keracunan oleh bakteri adalah bahan pangan yang tergolong...
- A. Berkeasaman tinggi
  - B. Basa tinggi
  - C. Netral
  - D. Berkeasaman rendah
  - E. Basa rendah
13. Jenis penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh mikrobial atau bakteri yang menghasilkan toksin disebut...
- A. Food Poisoning
  - B. Food Infection
  - C. Food Toxicoinfection
  - D. Food Exotoxin
  - E. Food hygiene
14. Racun yang ada pada singkong racun adalah ....
- A. Asam nitrat
  - B. Asam jengkolat
  - C. Asam sulfat
  - D. Asam sianida
  - E. Racun amanita
15. Penyebab diare terbanyak adalah
- A. Clostridium botulinum
  - B. E. coli
  - C. Salmonella
  - D. C. Jejuni
  - E. Staphylococcus sp
16. Bakteri Clostridium Botulinum terutama menginfeksi makanan...
- A. Makanan asam
  - B. Makanan Kaleng
  - C. Makanan Instan
  - D. Makanan basah
  - E. Makanan yang diawetkan
17. Sebagian besar bakteri penyebab penyakit bawaan makanan menyerang saluran pencernaan manusia. Penyakit saluran pencernaan disebut...

SOAL ULANGAN HARIAN “PENYAKIT AKIBAT KERJA DAN PENYAKIT BAWAAN MAKANAN”


- A. Gastroenteritis
  - B. Gastronomi
  - C. Diare
  - D. Kardiovaskuler
  - E. Sakit perut
18. Bakteri *L. monocytogenes* saat menginfeksi makanan dengan membentuk biofilm. Biofilm adalah...
- A. Berjamur
  - B. Lapisan lendir
  - C. Bintik-bintik hitam
  - D. Bau busuk pada makanan
  - E. Kutu pada makanan
19. Aflatoxin merupakan toxin yang dihasilkan oleh mold *Aspergillus* sp. Bahan pangan yang biasanya terkontaminasi oleh *Aspergillus* sp adalah...
- A. Serealia dan buah-buahan
  - B. Biji Bunga matahari/ sunflower
  - C. Kopi dan anggur
  - D. Kacang dan jagung
  - E. Olives dan daging unggas
20. Bakteri patogen yang kadang terdapat pada yogurt adalah...
- A. *Clostridium botulinum*
  - B. *L. monocytogenes*
  - C. *Clostridium perfringens*
  - D. *E. coli*
  - E. *Streptococcus faecalis* dan *Streptococcus Faecium*

## KUNCI JAWABAN

1. B
2. E
3. A
4. C
5. E
6. A
7. B
8. C
9. C
10. E
11. B
12. D
13. A
14. D
15. D
16. B
17. A
18. B
19. D
20. E



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
		No. Revisi	0
	<b>PEDOMAN PENSKORAN</b>	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Berlaku	

### KISI-KISI SOAL

Satuan Pendidikan : SMK  
Tahun ajaran : 2017-2018  
Jenis ulangan : Tes Tertulis

Kelas/semester : X / Gasal  
Mata Pelajaran : SANITASI HYGIENE

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
1	KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya  KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan	3.4 Menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman  4.4 Melakukan prinsip penanganan hygiene sanitasi makanan dan minuman  3.5 Menerapkan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan  4.5 Melakukan teknik	Prinsip Hygiene dan Sanitasi  Makanan  Pembersihan  Peralatan	Menjelaskan pengertian hygiene sanitasi makanan	1	V			
				Mengidentifikasi tujuan dari hygiene sanitasi makanan.	2	V			
				Menjelaskan hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan bahan makanan	3 , 4	V			
				Mengidentifikasi cara penyimpanan bahan makanan	5	V			
				Mengidentifikasi sarana pencucian	6	V			

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	2 dari 3
		Tanggal Berlaku	

<p>sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>KI 3) Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni,</p>	<p>pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan</p>		Mengidentifikasi gambar pola penempatan bak cuci	7	V			
			Menyebutkan ukuran bak pencucian minimal	8	V			
			Menjelaskan teknik pencucian	9,10	V			
			Menjelaskan pengertian hygiene sanitasi makanan	11	V			
			Mengidentifikasi aspek pengolahan makanan	12	V			
			Menjelaskan teknik pencucian peralatan	13	V			
			Menjelaskan maksud pencucian peralatan	14	V			
			Menjelaskan cara tes kebersihan peralatan	15	V			



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	KISI-KISI SOAL	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Berlaku	

	budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Klaten, .....  
Mahasiswa PLT

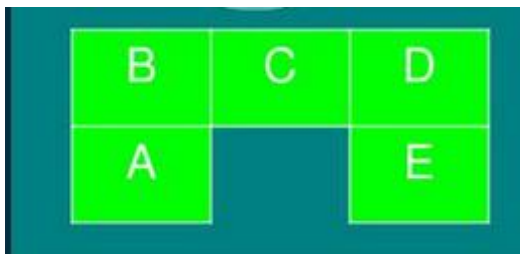
Arifah Nurmalasari  
NIM. 14511244015

SOAL ULANGAN HARIAN KE 3 BAB PRINSIP HYGIENE SANITASI  
MAKANAN dan PEMBERSIHAN PERALATAN

A. Pilihan Ganda

1. Suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhi agar terhindar dari penyakit , merupakan pengertian dari ....
  - A. Keamanan makanan
  - B. Hygiene makanan
  - C. Kesehatan makanan
  - D. Hygiene sanitasi makanan
  - E. Sanitasi makanan
2. Tujuan dari hygiene sanitasi makanan, adalah ....
  - A. Mengendalikan faktor makanan , tempat dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit
  - B. Mengendalikan pemborosan makanan
  - C. Menjamin keamanan makanan
  - D. Mencegah penjualan makanan
  - E. Mengendalikan kemurnian makanan
3. Dalam memilih bahan makanan yang harus diperhatikan adalah....
  - A. Jumlahnya dan kesehatan
  - B. Kebersihan dan penampilan
  - C. Harga dan sumber penjualan
  - D. Kesehatan dan harga
  - E. Jumlah dan harga
4. Hal yang harus diperhatikan dalam memilih sayuran kecuali....
  - A. Warnanya cerah

- B. Tidak berlubang
  - C. Kesegarannya
  - D. Tidak ada ulatnya
  - E. Boleh ada ulatnya
5. Bahan makanan yang biasanya disimpan pada penyimpanan beku adalah ...
- A. Sayuran
  - B. Daging
  - C. Telur
  - D. Susu
  - E. Buah-buahan
6. Air bersih , zat pembersih , desinfektan dan deodorant merupakan sarana pencucian...
- A. Keras
  - B. Lembut
  - C. Kasar
  - D. Lunak
  - E. Kasar dan lembut
7. Gambar dibawah ini merupakan gambar pola penempatan bak cuci bentuk pola....



- A. Pola lurus
- B. Pola berputar
- C. Pola T

D. Pola siku

E. Pola U

8. Ukuran bak pencucian minimal adalah....

A. 75 x 75 x 45 cm

B. 70 x 70 x 45 cm

C. 65 x 65 x 40 cm

D. 55 x 55 x 35 cm

E. 75 x 65 x 45 cm

9. Memberi kesempatan peresapan air kedalam sisa makanan yang menempel / mengeras sehingga mudah dibersihkan merupakan tujuan dari...

A. SCRAPING

B. WASHING

C. FLUSHING

D. TOWELLING

E. RINSING

10. Yang dimaksud tahap rinsing dalam proses pencucian adalah

A. Perendaman

B. Pembilasan

C. Pengeringan

D. Pembuangan sisa makanan

E. Pencucian

## B. Uraian

1. Apa pengertian hygiene sanitasi makanan?
2. Ada beberapa aspek yang berkaitan dengan prinsip hygiene pengolahan makanan menurut para ahli. Jelaskan (4) aspek yang menyangkut pengolahan makanan tersebut?
3. Jelaskan (4) teknik pencucian peralatan?
4. Sebutkan (4) maksud pencucian?
5. Jelaskan (3) tes kebersihan peralatan setelah proses pencucian?

## KUNCI JAWABAN

### A. PILIHAN GANDA

1. D
2. A
3. B
4. E
5. B
6. D
7. B
8. A
9. C
10. B

### B. URAIAN

1. Merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit

2. A. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan.

B. Cara Pengolahan Makanan

semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan

C. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dengan dapur, menurut Depkes RI (1994) perlu diperhatikan kebersihan tempat pengolahan tersebut serta tersedianya air bersih yang cukup.

D. Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pengolahan makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga desain perlengkapan tersebut.

3. 1. SCRAPING (membuang sisa kotoran)

Memisahkan segala kotoran dan sisa makanan pd peralatan yg akan dicuci .

2. FLUSHING (merendam dalam air)

Mengguyurkan air ke dalam peralatan yg akan dicuci

3. WASHING ( mencuci dgn detergent)

- Mencuci peralatan dg menggosok dan melarutkan sisa makanan dg zat pencuci/detergent (bubuk/cair)

4. RINSING (membilas dg air bersih)

- Mencuci peralatan yg telah digosok dg detergent dg cara dibilas dg air bersih

5. SANITIZING/DESINFECTION (membebas hamakan)

- Tindakan sanitasi utk membebas hamakan peralatan setelah proses pencucian

6. TOWELLING (mengeringkan)

- Mengusap dg kain/lap bersih

4. Menghilangkan kotoran-kotoran kasar

Menghilangkan lemak dan minyak

Menghilangkan bau

Melakukan tindakan sanitasi/desinfeksi

Pengeringan

5. Menaburkan tepung pd piring yg sdh dicuci dan kering. Bila tepung lengket berarti piring belum bersih

Menaburkan garam pd piring kering, bila garam melekat berarti belum bersih

Penetesan air pd piring kering. Bila air menumpuk/tidak pecah berarti belum bersih

Penetesan dg alkohol. Bila ada endapan alkohol berarti belum bersih

Penciuman, bau amis


Penyinaran, terlihat kusam/tdk cemerlang










	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-003
		No. Revisi	0
	<b>VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA</b>	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

## VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA

Mata Pelajaran : Santitasi Hygiene

Nama Penyusun Soal : Arifah Nurmalasari

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	..	
A	MATERI																						
1	Soal sesuai dengan indikator																						
2	Materi yang diukur sesuai dengan kompetensi (relevansi, kontinuitas, dan keterpakaian tinggi)																						
3	Pilihan jawaban homogen dan logis																						
4	Hanya ada satu kunci jawaban yang paling tepat																						
B	KONSTRUKSI																						
5	Pokok soal dirumuskan dengan singkat, jelas, dan tegas																						
6	Rumusan pokok soal dan pilihan jawaban merupakan pernyataan yang diperlukan saja																						
7	Pokok soal tidak memberikan petunjuk kunci jawaban																						
8	Pokok soal bebas dari pernyataan yang bersifat negatif ganda																						
9	Gambar, grafik, tabel, diagram dan sejenisnya jelas dan berfungsi																						
10	Panjang jawaban pilihan relatif sama																						
11	Pilihan jawaban tidak menggunakan pernyataan yang berbunyi “semua jawaban di atas salah” atau ‘semua jawaban di atas benar”																						

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-003
		No. Revisi	0
	VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	...	
12	Pilihan jawaban yang berbentuk angka atau waktu disusun berdasarkan urutan besar kecilnya angka atau kronologis																						
13	Butir soal tidak bergantung pada jawaban soal sebelumnya																						
C	BAHASA																						
14	Pilihan jawaban tidak mengulang kata/kelompok kata yang sama																						
15	Menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia																						
16	Menggunakan bahasa yang komunikatif																						
17	Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat																						

Catatan : \* Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten, .....

Validator,

Wiwik Triastuti , S.Pd. T

NIP. 1979033 1200501 2 012

# PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN



ARIFAH NURMALASARI  
PLT UNY 2017

# PENGERTIAN SANITASI HYGIENE MAKANAN



# Pengertian Higiene

- Menurut Depkes RI (2004) higiene adalah **upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu**, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sedang dalam Depkes RI (1994) lebih kepada upaya **penyehatan diri**.





# Pengertian Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008).



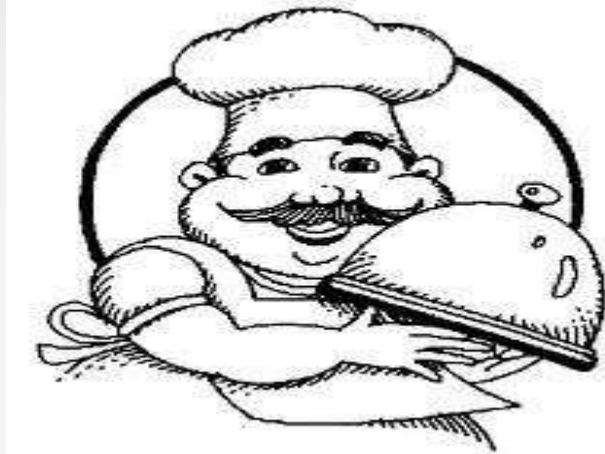


# Pengertian Higiene Sanitasi



**Merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan dini setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit**

# Tujuan Higiene Dan Sanitasi Makanan



**Menurut Prabu (2008) sanitasi makanan bertujuan untuk: menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.**

**Higiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.**



# Lanjutan....

Upaya Pencegahan penyakit  
dengan menghilangkan /  
mengatur faktor-faktor  
lingkungan yang berkaitan  
dengan rantai perpindahan  
penyakit



Tujuan Penerapan Sanitasi Pangan :

- ❖ Peningkatan mutu
- ❖ Melindungi masyarakat
- ❖ Pengendalian Terpadu meliputi semua aspek produksi

# A. HYGIENE MAKANAN

a) *Hygiene Makanan (food hygiene)*: membahas tentang cara penanganan bahan makanan dari mentah sampai makanan siap santap, penanganan penyimpanan bahan makanan guna mencegah terjadinya resiko *hygiene* makanan yaitu kerusakan dan keracunan makanan.

b) *Hygiene dapur (kitchen hygiene)*: membahas dengan persyaratan bangunan dapur (termasuk diantaranya lantai, dinding dan atap), dan persyaratan bangunan untuk mencegah masuknya binatang pengerat, serangga, dan kecoa di area dapur.

c) *Hygiene perorangan (personal hygiene)*: membahas tentang cara menjaga kebersihan diri dan persyaratan performansi seorang pengolah dan pelayan makanan.

.

# B. Sanitasi Makanan

- a) Sanitasi Peralatan: membahas tentang cara memilih bahan pembersih dan bahan saniter, pemilihan alat pembersih, dan teknik pembersihan peralatan.
- b) Penyediaan air bersih sebagai salah satu faktor mempengaruhi proses sanitasi peralatan dan ruang pengolahan makanan.







- c) Sanitasi ruang dan perabot: menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter, teknik pembersihan dan pensanitasian ruang dan perabot serta jadwal pembersihan.
- d) Penanganan limbah: membahas tentang cara penanganan limbah di area dapur dan lingkungannya..



# Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Pemilihan bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan.

Pengolahan makanan.

Penyimpanan makanan.

Pengangkutan makanan,

Penyajian makanan.



# Pemilihan Bahan Makanan

- Bahan makanan perlu dipilih yang sebaik-baiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan dan kesehatan.



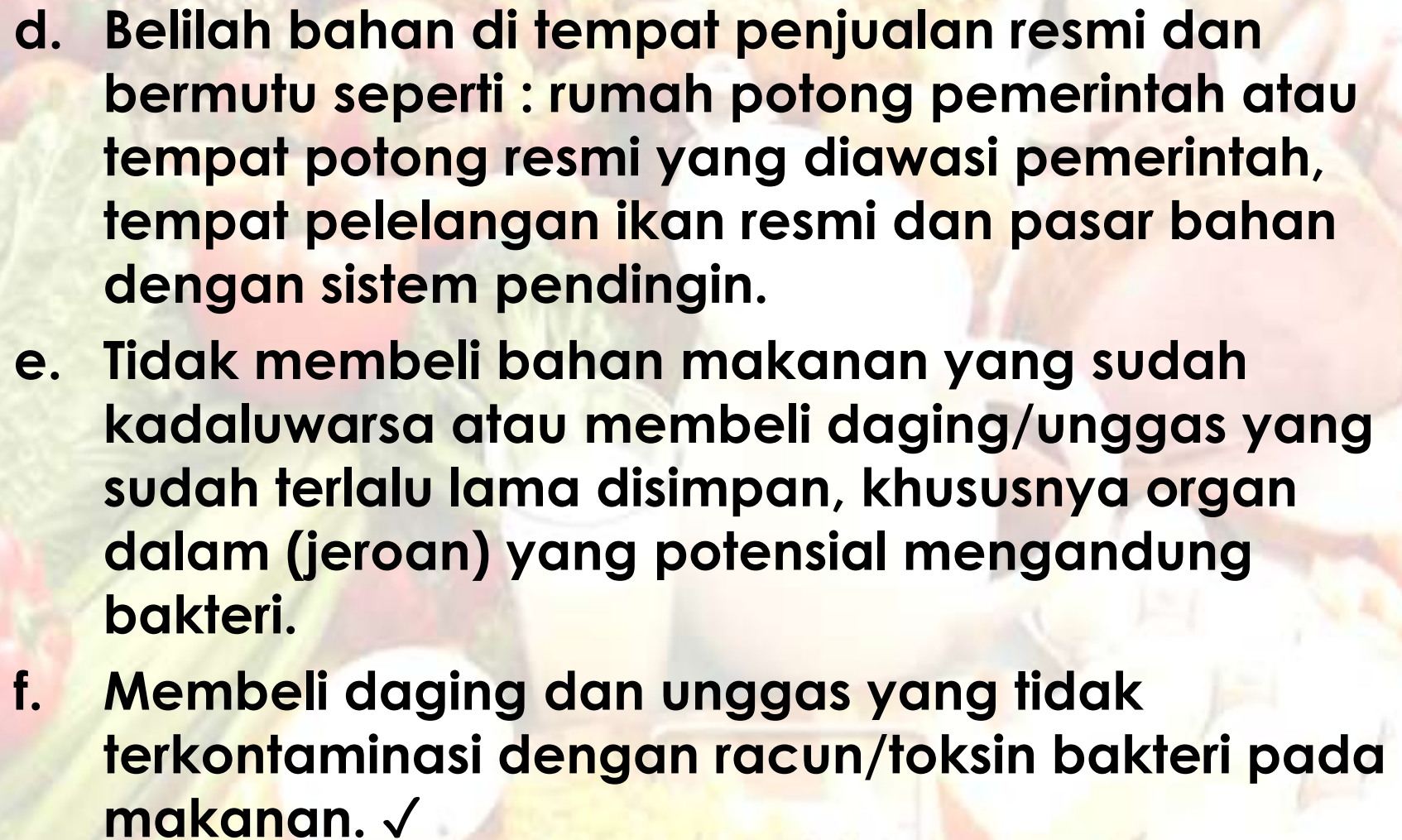


## • a) Pemilihan Bahan Makanan

Beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahamakanan:

- a. Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
- b. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan.
- c. Mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli.



- 
- d. Belilah bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu seperti : rumah potong pemerintah atau tempat potong resmi yang diawasi pemerintah, tempat pelelangan ikan resmi dan pasar bahan dengan sistem pendingin.**
  - e. Tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluwarsa atau membeli daging/unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri.**
  - f. Membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin bakteri pada makanan. ✓**

# Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Depkes RI (2004), dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang diperhatikan adalah sebagai berikut :

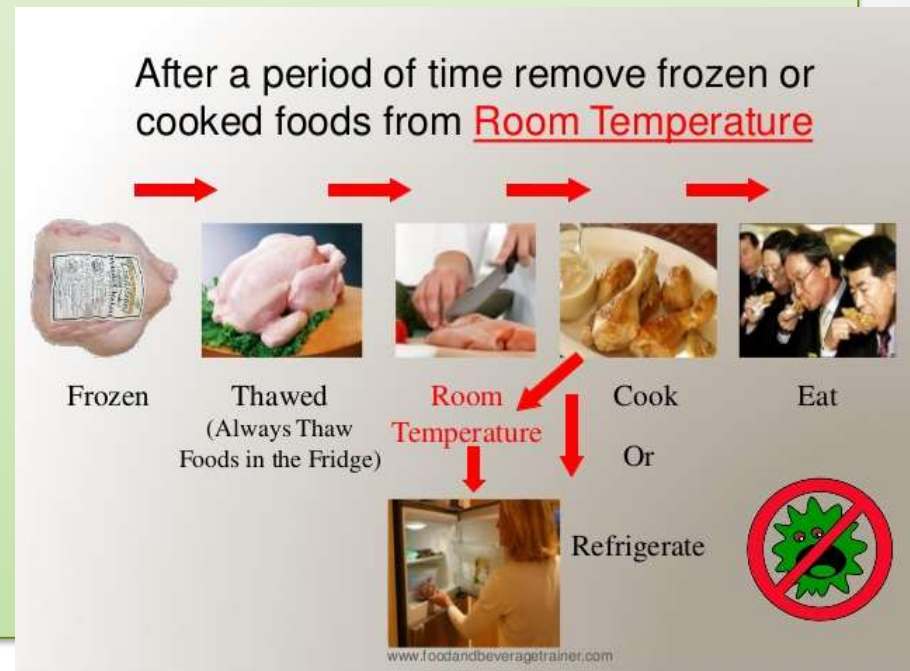
- Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat
- Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik, sehingga mudah untuk mengambilnya, tidak menjadi tempat bersarang/bersembunyi serangga dan tikus, tidak mudah membusuk dan rusak, dan untuk bahan-bahan yang mudah membusuk harus disediakan tempat penyimpanan dingin
- Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk barang dengan system FIFO (First In First Out) —→ sistem penyimpanan barang yang dilakukan dengan barang yang masuk dulu ,kemudian dikeluarkan terlebih dahulu.

# Penyimpanan bahan makanan, lama, dan suhu

Bahan makanan	3 hr /< 3 hr	> 3 hr- 1 minggu	> 1 minggu
Daging ,ikan, unggas	-5 s/d 0 ° C	-10 s /d - 5 ° C	> - 10 ° C
Telur , susu	5 s/d 7° C	-5 s/d 0 ° C	> - 5° C
Sayur , buah	10 ° C	10 ° C	10 ° C
Tepung ,gula , bahan kering	25 ° C	25 ° C	25 ° C



- ❑ Terdapat empat cara penyimpanan makanan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan yaitu
- Penyimpanan sejuk (cooling ) ~ suhu 10-15 ° C
  - Penyimpanan dingin (chilling)~suhu 0 – 7 ° C
  - Penyimpanan dingin sekali (Freezing)
  - Penyimpanan Beku ( frozen) ~ dibawah - 18 ° C



# Penyimpanan sistem beku

- Daging beku : - 17 ° C – 40 C
- Daging unggas : -17 , 8 ° C
- **Pembekuan :**
- **Pertumbuhan mikroba dan aktivitas enzim terhambat , denaturasi protein.**

# Pengolahan Makanan

- Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap.
- Pengolahan makanan yang baik adalah mengikuti kaidah dan prinsip hygiene sanitasi makanan.

**Menurut Dewi (2004) yang mengutip dari Anwar dkk (1997).pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu :**

- Penjamah Makanan
- Cara Pengolahan Makanan
- Tempat Pengolahan Makanan
- Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan



**Menurut Dewi (2004) yang mengutip dari Anwar dkk (1997).pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu :**

**a. Penjamah Makanan**

- **Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.**
- **Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah yang membawa kuman. ✓**

# Lanjutan...

## B.Cara Pengolahan Makanan

- **Persyaratan pengolahan makanan menurut Permenkes No.304/Per/IX/1989 adalah: semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan: sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Dan setiap tenaga pangolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/menguyah. ✓**

# Lanjutan....

## C. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dengan dapur, menurut Depkes RI (1994) perlu diperhatikan kebersihan tempat pengolahan tersebut serta tersedianya air bersih yang cukup.

## D. Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pengolahan makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga desain perlengkapan tersebut. ✓

# Penyimpanan Makanan

- Menurut Depkes RI (1994) penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahkan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat titik-titik rawan untuk berkembangbiakan bakteri patogen dan pembusuk pada suhu yang sesuai dengan kondisinya.



# Pengangkutan Makanan

- Makanan yang telah selesai diolah di tempat pengolahan, memerlukan pengangkutan untuk selanjutnya disajikan atau disimpan. Bila pengangkutan makanan kurang tepat dan alat angkutnya kurang baik kualitasnya, kemungkinan pengotoran dapat terjadi sepanjang pengangkutan (Depkes RI, 1994).

[BACK](#)

# Penyajian Makanan

Menurut Permenkes No.304/Menkes/Per/IX/1989, persyaratan penyajian makanan adalah sebagai berikut:

- Harus terhindar dari pencemaran;
- Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya;
- Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan bersih;
- Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih;
- Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan berikut:
  - Di tempat yang bersih
  - Meja ditutup dengan kain putih atau plastik
  - Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

# Tindakan Penanganan Sanitasi Makanan

- Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan
- Peralatan pengolahan makanan dan minuman harus dijaga kebersihannya setiap saat akan di gunakan. Memilih peralatan yang mudah dibersihkan. Dengan menjaga kebersihan peralatan makanan dan masak telah membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan.
  - Pembersihan area kerja
- Area kerja juga harus diperhatikan kebersihannya agar terhindar dari kontaminasi mikroorganisme.
  - Pembersihan diri
- Sebelum melakukan pengolahan makanan harus melakukan pembersihan diri yang terdiri dari :
  - Kebersihan pakaian
  - Kebersihan tubuh : kuku , rambut , kulit ,wajah, mulut ,mata ,hidung dll
  - Kesegaran Jasmani

TERIMA KASIH



# PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN



Kompetensi Dasar

3.5 Menerapkan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan

4.5 melakukan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan

**DILAKSANAKANNYA TEKNIS  
PENCUCIAN**

**Teknis baik = Hasil baik**

**TERSEDIANYA SARANA  
PENCUCIAN**

Agar higienis dan sehat  
Tradisional, setengah  
modern, modern  
Contoh sederhana : bak  
sekali pakai

**PRINSIP  
PENCUCIAN**

**MENGETAHUI DAN MENGERTI  
MAKSUD PENCUCIAN  
(Penuh tanggung jawab)**

## SARANA PENCUCIAN

PERANGKAT KERAS  
(HARDWARE)

Sarana dpt dipakai berulang,  
sedikitnya terdiri dari 3 bagian :

- Bagian persiapan
- Bagian pencucian (1 – 3 bak/  
bagian) :
  - Bagian pencucian
  - Bagian pembersihan
  - Bagian desinfeksi
- Bagian pengeringan/ penirisan

PERANGKAT LUNAK  
(SOFTWARE)

Bersifat habis pakai ( air bersih, zat  
pembersih, bahan penggosok dan  
desinfektan, deodorant)

# MODEL PENEMPATAN BAK CUCI

- Penempatan bak-bak pencucian ditempatkan dlm beberapa pola sesuai lingkungan yg tersedia, yaitu
  - Pola lurus
  - Pola siku
  - Pola berputar
  - Pola T
- Ukuran bak pencucian minimal 75x75x45 cm

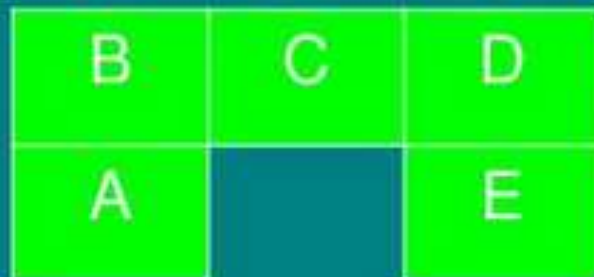




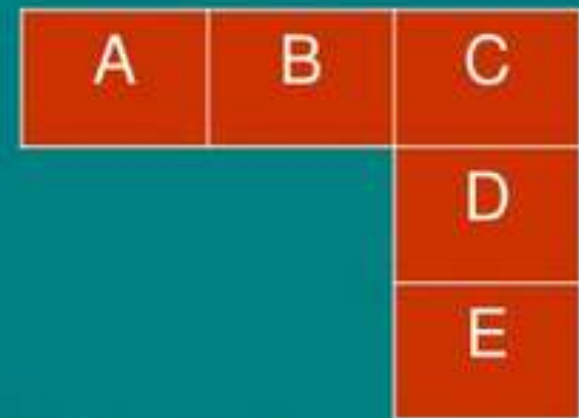
### Pola lurus



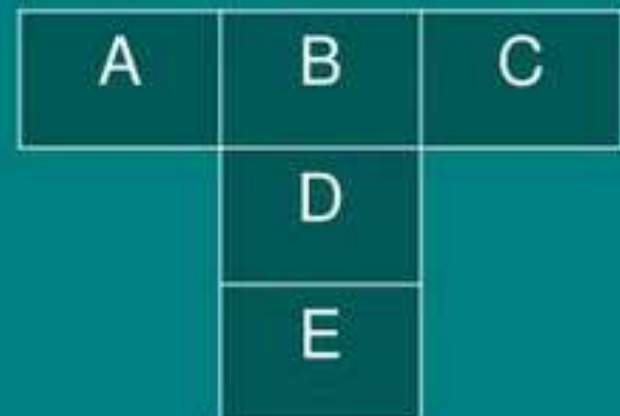
### Pola berputar



### Pola Siku



### Pola T



A : penyiapan & pemisahan kotoran (scraping)  
B : bak perendam (flushing)  
C : bak pencucian & pembilasan (washing)  
D : bak desinfeksi ( sanitizing)  
E : tempat penirisan

# TEKNIK PENCUCIAN

## 1. **SCRAPING** (membuang sisa kotoran)

Memisahkan segala kotoran dan sisa makanan pd peralatan yg akan dicuci .

Kotoran dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik), selanjutnya diikat dan dibuang ke tempat sampah yg kedap air, atau utk makanan ternak

Jangan mncuci peralatan yg masih terdapat sisa makanan krn akan mengotori bak cuci

## 2. **FLUSHING** (merendam dalam air)

- Mengguyurkan air ke dalam peralatan yg akan dicuci
- Tujuan : memberi kesempatan peresapan air ke dalam sisa makanan yg menempel/mengeras shg menjadi mudah utk dibersihkan/terlepas dari permukaan alat
- Waktu perendaman tgt kondisi peralatan
- Lebih efektif menggunakan air panas (60°C)

### 3. WASHING ( mencuci dgn detergent)

- Mencuci peralatan dg menggosok dan melarutkan sisa makanan dg zat pencuci/detergent (bubuk/cair)
- Hindari penggunaan sabun krn tidak melarutkan lemak, sukar larut dlm air, menempel pd peralatan
- Menggunakan sabut, tapas, zat pembuang bau (abu gosok, arang/air jeruk nipis)
- Bagian2 yg perlu diperhatikan :
  - a. Permukaan tempat makanan.
  - b. Bagian yg kontak dg tubuh ( bibir gelas, ujung sendok)
  - c. Bagian yg tidak rata, bergerigi, berpori



#### 4. RINSING (membilas dg air bersih)

Mencuci peralatan yg telah digosok dg detergent dg cara dibilas dg air bersih

Air harus banyak, mengalir dan selalu diganti

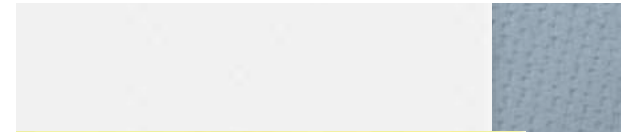
Setiap peralatan dibilas dg cara menggosok dg tangan/ tapas bersih sampai kesat

Lebih baik dilakukan menggunakan air bertekanan tinggi shg melarutkan sisa kotoran atau sisa bahan pencuci .



## 5. SANITIZING/DESINFECTION (membebas hamakan)

- o Tindakan sanitasi utk membebas hamakan peralatan setelah proses pencucian. Cara desinfeksi yg aman :
  - o Direndam dlm air panas 100°C selama 2 menit
  - o Larutan chlor aktif 50 ppm
  - o Udara panas (oven)
  - o Sinar UV ( matahari pagi pk 9 – 11) atau dari alat elektrik
  - o Dg uap panas (steam) pd dishwasher machine







## 6. TOWELLING (mengeringkan)

- Mengusap dg kain/lap bersih
- Tujuan : menghilangkan sisa kotoran, noda detergent, noda khlor
- Penggunaan lap pada alat yg sudah dicuci bersih tidak boleh dilakukan kecuali menggunakan lep steril sekali pakai









## MAKSUD PENCUCIAN

### **Menghilangkan kotoran-kotoran kasar**

- Scraping/ pemisahan kotoran sebelum dicuci
- Pakai sabut, tapas, abu gosok
- Air bertekanan tinggi 15 psi

### **Menghilangkan lemak dan minyak**

- Direndam air panas 60° C, segera dicuci
- Direndam dlm lar detergent (lemon shoap), bukan sabun



## LANJUTAN

### Menghilangkan bau

- Melarutkan dg air jeruk nipis dlm larutan pencuci
- Abu gosok, arang/ batu kapur yg mempunyai daya deodorant
- Menggunakan detergent yg baik

### Melakukan tindakan sanitasi/desinfeksi

- Direndam dg air panas (80°C – 2 menit atau 100°C – 1 menit)
- Direndam dlm air mengandung chlor 50 ppm 2 menit atau air yg dibubuhi kaporit (2 sdm dlm 100 l air)
- Dijemur dg sinar matahari
- Ditempatkan pd oven penyimpanan piring

### Pengeringan

- Handuk khusus bersih dan tidak menimbulkan pengotoran ulang
- Lap bersih sekali pakai yg tdk menimbulkan bekas
- Ditiriskan sp kering dg sendirinya

# \* TEST KEBERSIHAN

## \* TEST KEBERSIHAN FISIK

- \* Menaburkan tepung pd piring yg sdh dicuci dan kering. Bila tepung lengket berarti piring belum bersih
- \* Menaburkan garam pd piring kering, bila garam melekat berarti belum bersih
- \* Penetesan air pd piring kering. Bila air menumpuk/tidak pecah berarti belum bersih
- \* Penetesan dg alkohol. Bila ada endapan alkohol berarti belum bersih
- \* Penciuman, bau amis
- \* Penyinaran, terlihat kusam/tdk cemerlang

# Lanjutan

- TEST KEBERSIHAN BAKTERIOLOGIS

- Usap dengan kapas steril, diperiksa E coli dan angka kuman,
  - Angka total kuman maximal  $100/\text{cm}^2$
  - E coli harus  $0/\text{cm}^2$
- Usap alat dilakukan segera setelah pencucian

## BAHAN-BAHAN PENCUCI

### **Hal-hal yg perlu diperhatikan dalam memilih bahan pencuci :**


- Dapat menempel sempurna pd seluruh permukaan peralatan yg akan dicuci
- Mampu membuang kotoran dari permukaan peralatan
- Menahan kotoran dalam larutan pencuci sehingga tidak melekat ulang
- Mudah dibilas
- Tidak korosif

# DESINFEKTAN

- MEMILIH DESINFEKTAN
  - Pilih yg paling sederhana yaitu dg pemanasan
  - Jika menggunakan bahan kimia pilih yg berspektrum luas. Lar hipoklorit 100-200 mg/l (ppm) yg dibuat baru setiap hari
- JENIS DESINFEKTAN
  - Hypochlorit
    - Merupakan desinfektan yg baik utk keperluan pembersihan dapur, murah, sisa bau sedikit bila takaran tepat
    - Tingkat pemusnahan bakteri cukup luas
  - Iodophor
    - Campuran iodine dan detergent
    - Kurang efektif, lebih mahal, meninggalkan bau
  - QACs (Quarternary ammonium compound)
    - Kurang efektif
    - Harus dibuat baru setiap hari
  - Amphoteric surfactans
    - Mengandul detergent dan baktericidal
    - Toksis rendah, tidak korosif, tidak berasa dan berbau
  - Phenolik desinfektan
    - Tidak dipakai pd pencucian peralatan makan



## PENANGANAN DAN PENGGUNAAN DETERGENT DAN DESINFEKTAN

- Harus dilakukan dg hati-hati
  - Perhatikan petunjuk pabrik ttg cara penggunaan
  - Perlu perhatian dari pemilik usaha agar penjamah makanan dpt menggunakan secara tepat
  - Tersedia ruang khusus penyimpanan bahan pencuci
- 

# Penyimpanan peralatan pengolah dan penyajian makanan

Peralatan yang telah dibersihkan dan disanitasi juga perlu disimpan. Hal-hal yang perlu saat penyimpanan diperhatikan antara lain:

- Peralatan sebaiknya dibiarkan kering setelah pencucian selanjutnya dipindahkan ke rak atau diatur dalam wadah tertutup untuk mencegah debu.
- b. Rak sebaiknya terbuat dari bahan tahan air dan mudah dibersihkan.
- c. Simpan peralatan masak dalam plastik atau tray dari stainless steel.
- d. Pisau dan benda tajam lainnya sebaiknya disimpan kotak agar tidak menimbulkan kecelakaan.
- e. Jangan simpan piring, tray, panci dan peralatan masak diatas rak yang berada diatas kompor dan hot plate.

- f. Simpan peralatan listrik di area yang tidak terkena air/basah.
- g. Peralatan berat dan besar sebaiknya tidak disimpan di area yang tidak dapat dilalui, letakkan di tempat yang mudah dijangkau untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja.
- h. Semua peralatan di dapur atau area penyiapan makanan harus dikunci saat tidak digunakan.
- i. Pastikan ruang penyimpanan bebas dari debu kotoran setiap saat.
- j. Ruang penyimpanan harus disemprot secara teratur agar tidak bau dan diperiksa dari kutu. Gunakan bahan penyemprot serangga yang bisa digunakan untuk peralatan makan dan minum.



## KESIMPULAN

- Pencucian peralatan masak dan makan adalah awal dari tahapan sanitasi makanan
- Dalam pencucian peralatan harus bersih secara fisik dan bakteriologis
- Tanda yg mudah utk mengetahui tingkat kebersihan adalah bersih secara fisik dan bebas bau amis/lemak
- Detergent yg baik adalah yg dpt melarutkan kotoran dan lemak
- Desinfeksi sederhana adalah dg sinar UV dari matahari pd jam 9.00 – 11.00
- Mencucilah dengan air bersih dan mengalir
- Kebersihan adalah pangkal kesehatan



**TERIMA KASIH**



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: [smkn3klaten.sch.id](http://smkn3klaten.sch.id) Email:  
[smknegeri3\\_klaten@yahoo.com](mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com)**

**HAND OUT**

Hand Out No.1	PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN	Waktu: 160 menit
---------------	-------------------------------------	------------------

**A. Standar kompetensi**


Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

**B. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**C. Kompetensi Dasar**

1. Mensyukuri anugerah Tuhan akan keberadaan bahasa Indonesia dan menggunakannya sesuai dengan kaidah dan konteks untuk mempersatukan bangsa.
2. Menunjukkan sikap tanggung jawab, peduli, responsif dan santun dalam mempelajari sanitasi hygiene guna permasalahan lingkungan dan kebijakan publik.
3. Menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman
4. Melakukan prinsip penanganan hygiene sanitasi makanan dan minuman

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	<b>PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN</b>	<b>Waktu: 160 menit</b>

#### **D. Sub Topik**

1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan
2. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan
3. Penanganan Hygiene Sanitasi Makanan

#### **E. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian sanitasi hygiene makanan dan minuman
2. Siswa dapat menjelaskan prinsip hygiene sanitasi makanan
3. Siswa dapat mengidentifikasi tindakan penanganan hygiene sanitasi makanan

#### **F. Uraian Materi**

##### **PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN**

##### **1. Pengertian Sanitasi Hygiene**

Istilah Hygiene dan Sanitasi selalu berkaitan, hygiene menitikberatkan pada segi kesehatan. Adapun sanitasi menitik beratkan pada kebersihan. Jadi suatu barang yang tampaknya bersih belum tentu bebas dari kuman penyakit dan aman bagi kesehatan. Kedua hal tersebut saling berhubungan dan sangat sulit dipisahkan sehingga harus dilakukan secara bersama-sama.

- a. West, Wood dan Harger (1996) sanitasi berasal dari bahasa latin "sanus" yang berarti "sound and healthy" atau bersih secara menyeluruh.
- b. Dalam buku *The Theory of Catering* disebutkan tentang hygiene sebagai berikut "Hygiene is the study of health and the prevention of the dease" yang artinya hygiene adalah suatu ilmu tentang kesehatan dan pencegahan penyakit.
- c. Menurut Shadily pengertian hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan yang berkaitan erat dengan perorangan, makanan dan minuman, karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan
- d. Menurut Hopkins, sanitasi adalah cara pengawasan terhadap factor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.



## SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: [smkn3klaten.sch.id](http://smkn3klaten.sch.id) Email:**

**[smknegeri3\\_klaten@yahoo.com](mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com)**

### HAND OUT

Hand Out No.1	PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN	Waktu: 160 menit
---------------	-------------------------------------	------------------

- e. Menurut Ehlers & Steel (1958) definisi sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditunjukkan terhadap faktor-faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit.
- f. Menurut WHO, sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi faktor lingkungan fisik yang berpengaruh pada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup.
- g. Sanitasi ditujukan kepada lingkungannya, sedangkan hygiene ditujukan kepada orangnya.

✚ Sanitasi : Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

✚ Hygiene : Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.


✚ Sanitasi Makanan : upaya pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang mengganggu kesehatan.

✚ Hygiene Sanitasi Makanan : upaya mengendalikan faktor makanan, orang , tempat dan perlengkapam yang dapat menimbulkan penyakit.

## 2. Ruang Lingkup Sanitasi Hygiene

*Hygiene* dan sanitasi terkait dengan hal-hal berikut:


1. Persyaratan bahan mentah sampai produk akhir
2. Pekerja
3. Bangunan dan lingkungan
4. Kontrol terhadap mikroorganisme
  - a. Penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan;
  - b. Penyajian, pengemasan)
5. Peralatan
6. Penyediaan air bersih
7. Penanganan limbah

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email:</b> <b><a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	<b>PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN</b>	<b>Waktu: 160 menit</b>

Berdasarkan aspek-aspek tersebut diatas, ruang lingkup hygiene dan sanitasi makanan dikelompokkan atas:

#### A. HYGIENE MAKANAN

	<p>a) <i>Hygiene Makanan (food hygiene)</i>: membahas tentang cara penanganan bahan makanan dari mentah sampai makanan siap santap, penanganan penyimpanan bahan makanan guna mencegah terjadinya resiko <i>hygiene</i> makanan yaitu kerusakan dan keracunan makanan.</p>
	<p>b) <i>Hygiene dapur (kitchen hygiene)</i>: membahas dengan persyaratan bangunan dapur (termasuk diantaranya lantai, dinding dan atap), dan persyaratan bangunan untuk mencegah masuknya binatang pengerat, serangga, dan kecoa di area dapur.</p>
	<p>c) <i>Hygiene perorangan (personal hygiene)</i>: membahas tentang cara menjaga kebersihan diri dan persyaratan performansi seorang pengolah dan pelayan makanan.</p>

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	<b>PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN</b>	Waktu: 160 menit

## B. SANITASI MAKANAN




a) Sanitasi Peralatan: membahas tentang cara memilih bahan pembersih dan bahan saniter, pemilihan alat pembersih, dan teknik pembersihan peralatan.



b) Penyediaan air bersih sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi proses sanitasi peralatan dan ruang pengolahan makanan.



c) Sanitasi ruang dan perabot: menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter, teknik pembersihan dan pensanitasi ruang dan perabot serta jadwal pembersihan.

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	<b>PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN</b>	Waktu: 160 menit



d) Penanganan limbah: membahas tentang cara penanganan limbah di area dapur dan lingkungannya..

### 3. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Prinsip higiene dan sanitasi makanan adalah upaya praktis dan penyehatan makanan.(pengendalian terhadap empat faktor yaitu faktor tempat / bangunan, peralatan , orang dan bahan makanan. Menurut Depkes RI (1994) prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan meliputi :

- Pemilihan bahan makanan.
- Penyimpanan bahan makanan.
- Pengolahan makanan.
- Penyimpanan makanan.
- Pengangkutan makanan, dan
- Penyajian makanan.







**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: [smkn3klaten.sch.id](http://smkn3klaten.sch.id) Email:  
[smknegeri3\\_klaten@yahoo.com](mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com)**

**HAND OUT**

Hand Out No.1	PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN	Waktu: 160 menit
---------------	-------------------------------------	------------------

**a) Pemilihan Bahan Makanan**

Bahan makanan perlu dipilih yang sebaik-baiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan dan kesehatan. Penjamah makanan dalam memilih bahan yang akan diolah harus mengetahui sumber-sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik.

Beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahan makanan:

1. Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
2. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan.
3. Mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli.
4. Belilah bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu seperti : rumah potong pemerintah atau tempat potong resmi yang diawasi pemerintah, tempat pelelangan ikan resmi dan pasar bahan dengan sistem pendingin.
5. Tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluwarsa atau membeli daging/unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri.
6. Membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin bakteri pada makanan.

**b). Penyimpanan Bahan Makanan**

Menurut Depkes RI (2004), dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang diperhatikan adalah sebagai berikut :

1. Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: [smkn3klaten.sch.id](http://smkn3klaten.sch.id) Email:**

**[smknegeri3\\_klaten@yahoo.com](mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com)**

**HAND OUT**

Hand Out No.1	<b>PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN</b>	Waktu: 160 menit
---------------	---	------------------

2. Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik, sehingga mudah untuk mengambilnya, tidak menjadi tempat bersarang/bersembunyi serangga dan tikus, tidak mudah membusuk dan rusak, dan untuk bahan-bahan yang mudah membusuk harus disediakan tempat penyimpanan dingin
3. Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk barang dengan system FIFO (First In First Out).

Terdapat empat cara penyimpanan makanan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan yaitu

- Penyimpanan sejuk (cooling )
- Penyimpanan dingin (chilling)
- Penyimpanan dingin sekali (Freezing)
- Penyimpanan Beku ( frozen)

c). Pengolahan Makanan

- Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap.
- Pengolahan makanan yang baik adalah mengikuti kaidah dan prinsip hygiene sanitasi makanan.

Menurut Dewi (2004) yang mengutip dari Anwar dkk (1997), pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu :

- Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3  
KLATEN**

**Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270**

**Website: [smkn3klaten.sch.id](http://smkn3klaten.sch.id) Email:  
[smknegeri3\\_klaten@yahoo.com](mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com)**

**HAND OUT**

Hand Out No.1	PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN	Waktu: 160 menit
---------------	-------------------------------------	------------------

makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.

Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah yang membawa kuman.


- **Cara Pengolahan Makanan**

Persyaratan pengolahan makanan menurut Permenkes No.304/Per/IX/1989 adalah: semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan: sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Dan setiap tenaga pangolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/menguyah.

- **Tempat Pengolahan Makanan**

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dengan dapur, menurut Depkes RI (1994) perlu diperhatikan kebersihan tempat pengolahan tersebut serta tersedianya air bersih yang cukup.

- **Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan**

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	<b>PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN</b>	<b>Waktu: 160 menit</b>

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pengolahan makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga desain perlengkapan tersebut.

#### d) Penyimpanan Makanan

Menurut Depkes RI (1994) penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat titik-titik rawan untuk berkembangbiakan bakteri patogen dan pembusuk pada suhu yang sesuai dengan kondisinya.


#### e). Pengangkutan Makanan

Makanan yang telah selesai diolah di tempat pengolahan, memerlukan pengangkutan untuk selanjutnya disajikan atau disimpan. Bila pengangkutan makanan kurang tepat dan alat angkutnya kurang baik kualitasnya, kemungkinan pengotoran dapat terjadi sepanjang pengangkutan (Depkes RI, 1994).

#### f). Penyajian Makanan

Menurut Permenkes No.304/Menkes/Per/IX/1989, persyaratan penyajian makanan adalah sebagai berikut:

1. Harus terhindar dari pencemaran;
2. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya;
3. Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan bersih;
4. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih;
5. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan berikut:
  - o Di tempat yang bersih

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	<b>PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN</b>	<b>Waktu: 160 menit</b>

- Meja ditutup dengan kain putih atau plastik
- Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

#### **4. Tindakan Penanganan Sanitasi Hygiene Makanan**

##### **a. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan**


- Peralatan pengolahan makanan dan minuman harus dijaga kebersihannya setiap saat akan di gunakan. Memilih peralatan yang mudah dibersihkan. Dengan menjaga kebersihan peralatan makanan dan masak telah membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan.

##### **b. Pembersihan area kerja**

- Area kerja juga harus diperhatikan kebersihannya agar terhindar dari kontaminasi mikroorganisme.

##### **c. Pembersihan diri**

- Sebelum melakukan pengolahan makanan harus melakukan pembersihan diri yang terdiri dari :
  - Kebersihan pakaian
  - Kebersihan tubuh : kuku , rambut , kulit ,wajah, mulut ,mata ,hidung dll
  - Kesegaran Jasmani

	<b>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</b> <b>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270</b> <b>Website: <a href="http://smkn3klaten.sch.id">smkn3klaten.sch.id</a> Email: <a href="mailto:smknegeri3_klaten@yahoo.com">smknegeri3_klaten@yahoo.com</a></b>	
<b>HAND OUT</b>		
Hand Out No.1	<b>PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN</b>	<b>Waktu: 160 menit</b>

### G. Daftar Pustaka

- Sumiati, Tuti. (2013). *Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Direktorat Pembinaan SMK 2013.
- Yasiratul, Siti. 2005. *Mengikuti Prosedur Hygiene*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Prihastuti dkk. 2008. *Restoran Jilid 1*. Yogyakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Referensi dari internet :

<http://www.landasanteori.com/2015/08/pengertian-higiene-sanitasi-makanan.html>

Terimakasih.... ☺

	<div><div><div>SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 KLATEN</div><div>Jl. Merbabu No.11 57423 Telp/Fax (0272)321270 Website: smkn3klaten.sch.idEmail: smknegeri3_klaten@yahoo.com</div></div></div>	
HAND OUT		
Hand Out No.	SANITASI HYGIENE	Waktu: menit

#### A. Standar kompetensi

Menerapkan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan

#### B. Kompetensi Inti

a. Pengetahuan:

**3.Menerapkan, menerapkan, menganalisis,dan mengevaluasi** tentang **pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif** sesuai dengan bidang dan lingkup kerja **Tata Boga** pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional

b. Keterampilan:

4.Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja **Tata Boga**. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### 3. Kompetensi Dasar

4. KD pada KI pengetahuan:

3.5. Menerapkan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan

5. KD pada KI keterampilan:

4.Melakukan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan

#### 6. Sub Topik

1. Tujuan pencucian
2. Prinsip Pencucian
3. Sarana Pencucian
4. Model Penempatan bak Cuci
5. Teknik Pencucian
6. Maksud Pencucian
7. Tes Kebersihan
8. Bahan Pencuci

#### 9. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengetahui tujuan,prinsip,bahan,dan sarana pencucian
2. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat mengetahui model tempat pencucian
3. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat memahami teknik dan maksud pencucian
4. Melalui diskusi dan mencari informasi, peserta didik dapat menganalisis kebersihan peralatan
5. Setelah menerima penugasan, peserta didik dapat Melakukan tindakan pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan

## **F. Uraian Materi**

### **A. Tujuan Pencucian**

Tujuan mencuci peralatan makanan dan masak dengan menggunakan sarana dan teknis pencucian dapat diuraikan sebagai berikut.

1) Untuk menghilangkan kotoran-kotoran kasar, dilakukan dengan:

- a) Scraping atau pemisahan kotoran sebelum dicuci, agar proses mencuci lebih mudah, kotoran kasar tidak menyumbat saluran pembuangan limbah dari bak pencuci;
- b) pemakaian sabut, tapas atau abu gosok, agar kotoran keras yang menempel dapat dilepaskan dari peralatan;
- c) penggunaan air bertekanan tinggi (15 psi) dimaksudkan agar dengan tekanan air yang kuat dapat membantu melepaskan kotoran yang melekat.

2) Untuk menghilangkan lemak dan minyak, dengan cara:

- a) direndam dalam air panas (60°C) sampai larutkan segera dicuci. Jangan sampai dibiarkan kembali dingin, karena lemak akan kembali membeku; dan
- b) direndam dalam larutan detergen (lemon shop) bukan sabun, karena sabun tidak melarutkan lemak.

3) Untuk menghilangkan bau amis pada ikan dengan cara:

- a) melarutkan dengan air perasan jeruk nipis (lemon), dalam larutan pencuci (asam jeruk melarutkan lemak);
- b) menggunakan abu gosok, arang, atau kapur yang mempunyai daya deodoran (antibau); dan
- c) menggunakan detergen yang baik (lemak yang larut akan melarutkan bau amis/ bau ikan).

4) Menggunakan tindakan sanitasi dan desinfeksi untuk membebaskan hama dan kuman dengan cara-cara berikut.

- a) Direndam dalam air panas dengan suhu 80°C selama 2 menit dan 100°C selama 1 menit.
- b) Direndam dalam air mengandung chlor 50 ppm selama 2 menit atau dibubuhi kaporit 2 sendok makan dalam 100 liter air.
- c) Ditempatkan pada sinar matahari sampai kering.
- d) Ditempatkan pada oven penyimpanan piring.

5) Pengeringan peralatan yang telah selesai dicuci, dapat dilakukan dengan menggunakan:

- a) handuk khusus yang bersih dan tidak menimbulkan pengotoran ulang,
- b) lap bersih sekali pakai yang tidak menimbulkan bekasnya, dan
- c) ditiriskan sampai kering dengan sendirinya.

### **B. Prinsip Pencucian**

a. Tersedianya Sarana Pencucian

- i. Agar dapat dilakukan pencucian yang higienis dan sehat
- ii. Tradisional, setengah modern, modern
- iii. Yang paling sederhana : bak perendaman dan pembilasan dengan air sekali pakai

b. Dilaksanakannya Teknis Pencucian

- i. Selengkap apapun sarana tak akan memberikan hasil baik bila tidak dilaksanakan teknis pencucian yang baik

c. Mengetahui Dan Mengerti Maksud Pencucian



- i. Agar dilaksanakan dg penuh tanggung jawab utk mendapatkan hasil terbaik

### C. Sarana Pencucian

#### a. PERANGKAT KERAS (HARDWARE)

- i. Adalah sarana yg dpt dipakai berulang, sedikitnya terdiri dari 3 bagian :

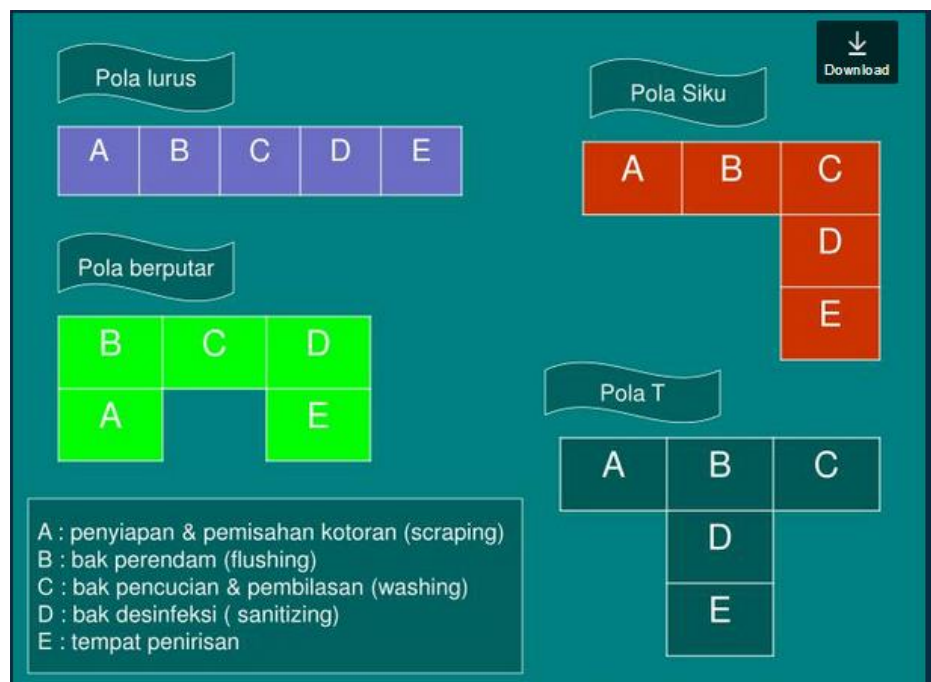
1. Bagian persiapan
2. Bagian pencucian (1 – 3 bak/ bagian) :
  - a. Bagian pencucian
  - b. Bagian pembersihan
  - c. Bagian desinfeksi
3. Bagian pengeringan/ penirisan

#### b. PERANGKAT LUNAK (SOFTWARE)

- i. Bersifat habis pakai ( air bersih, zat pembersih, bahan penggosok dan desinfektan, deodorant)

### D. Model Penempatan Bak Cuci

- a. Penempatan bak-bak pencucian dapat ditempatkan dlm beberapa pola sesuai lingkungan yg tersedia, yaitu
  - i. Pola lurus
  - ii. Pola siku
  - iii. Pola berputar
  - iv. Pola T
- b. Ukuran bak pencucian minimal 75x75x45 cm
- c. Bidang kerja dibuat datar dg kemiringan tertentu shg air tidak tergenang dan pd bag pinggir ditinggikan (galangan) shg air tidak menetes kemana-mana dan pd bag permukaan terendah dibuat lubang pembuangan ke sal pembuangan
- d.



- Pola lurus
- Pola Siku
- Pola berputar
- Pola T

#### Keterangan Gambar:

- A : penyiapan & pemisahan kotoran (scrapping)

- B : bak perendam (flushing)
- C : bak pencucian & pembilasan (washing)
- D : bak desinfeksi ( sanitizing)
- E : tempat penirisan

#### E. Teknik Pencucian

Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman. Oleh sebab itu, perlu diikuti tahapan-tahapan pencucian sebagai berikut.

##### 1) Scraping

Memisahkan segala kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan di atas piring, sendok, panci, dan lain-lain.

##### 2) Flushing dan soaking

Mengguyur air di atas peralatan yang akan dicuci sehingga bersih dari noda sisa seluruh permukaan peralatan Perendaman (soaking) dimaksudkan untuk memberi kesempatan peresapan air ke dalam sisa makanan yang menempel atau mengeras, sehingga menjadi mudah untuk dibersihkan atau terlepas dari permukaan alat. Waktu perendaman tergantung dari kondisi peralatan. Penggunaan perendaman dengan air panas (60°C) akan lebih cepat daripada air dingin. Minimal waktu perendaman adalah 30 menit–60 menit.

##### 3) Washing

Mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci, seperti detergen cair atau bubuk, yang mudah larut dalam air sehingga sedikit kemungkinan membekas pada alat yang dicuci. Pada tahap ini dapat digunakan sabut, tapas, atau zat penghilang bau yang dipergunakan, seperti abu gosok, arang, atau air jeruk nipis. Penggunaan sabun biasa sebaiknya harus dihindari, karena sabun biasa tidak dapat melarutkan lemak. Akibatnya, pembersihan lemak tidak sempurna dan kemungkinan bau. Sabun biasa agak sulit larut dalam air dan bila menempel di peralatan akan menimbulkan bekas (noda) bila peralatan sudah kering. Pada tahap penggosokan ini perlu diperhatikan bagian-bagian peralatan yang perlu dibersihkan lebih cermat, yaitu:

- a) Bagian peralatan yang terkena makanan (permukaan tempat makanan).
- b) Bagian peralatan yang kontak dengan tubuh (bibir gelas, ujung sendok).
- c) Bagian yang tidak rata (bergerigi, berukir, dan berpori).

##### 4) Rinsing

Mencuci peralatan yang telah digosok detergen sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Pada tahap ini, penggunaan air harus banyak, mengalir dan selalu bertukar. Setiap alat yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosokgosok dengan tangan atau sampai terasa kesat (tidak licin). Pembilasan sebaiknya dilakukan dengan air bertekanan yang cukup sehingga dapat melarutkan sisa kotoran atau sisa bahan pencuci. Tekanan air yang digunakan dianjurkan dengan tekanan 15 psi (pound per square inches) atau tekanan air yang digunakan sama dengan 1,2 kg/cm<sup>2</sup>.

##### 5) Sanitizing

Tindakan sanitasi untuk membebashamakan peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang selesai dicuci perlu dijamin aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau dikenal dengan desinfeksi.

Cara desinfeksi yang umum dilakukan ada beberapa macam, yaitu:

- a) rendam air panas 100°C selama 2 menit,
- b) larutkan chlor aktif (50 ppm),
- c) udara panas (oven),
- d) sinar ultra violet (sinar pagi 9.00–11.00) atau peralatan elektrik yang menghasilkan sinar ultraviolet, dan
- e) uap panas (steam) yang biasanya terdapat pada mesin cuci piring (dishwashing machine).

#### 6) Toweling

Mengeringkan dengan menggunakan kain atau handuk (towel) dengan maksud menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian, seperti noda detergen, noda chlor. Sebenarnya kalau proses pencucian berlangsung dengan baik, maka noda-noda itu tidak boleh terjadi. Noda bisa terjadi pada mesin pencuci, yang sistem desinfeksinya sudah kurang tepat. Prinsip penggunaan lap pada alat yang sudah dicuci bersih sebenarnya tidak boleh karena akan terjadi pencemaran sekunder (rekontaminasi). Toweling ini dapat digunakan dengan syarat bahwa towel yang digunakan harus steril serta sering diganti untuk sejumlah penggunaan. Yang paling baik adalah sekali pakai (single use). Towel yang sudah digunakan dicuci dan disterilkan dengan outctov sehingga benar-benar steril setiap akan digunakan.

Dalam pembersihan peralatan yang menggunakan tindakan sanitasi kering (sinar atau oven), penggunaan towel sebaiknya tidak digunakan.

#### F. Maksud Pencucian

- a. **Menghilangkan kotoran-kotoran kasar**
  - i. Scraping/ pemisahan kotoran sebelum dicuci
  - ii. Pakai sabut, tapas, abu gosok
  - iii. Air bertekanan tinggi 15 psi
- b. **Menghilangkan lemak dan minyak**
  - i. Direndam air panas 60° C, segera dicuci
  - ii. Direndam dlm lar detergent (lemon shop), bukan sabun
- c. **Menghilangkan bau**
  - i. Melarutkan dg air jeruk nipis dlm larutan pencuci
  - ii. Abu gosok, arang/ batu kapur yg mempunyai daya deodorant
  - iii. Menggunakan detergent yg baik
- d. **Melakukan tindakan sanitasi/desinfeksi**
  - i. Direndam dg air panas (80°C –2 menit atau 100°C– 1 menit)
  - ii. Direndam dlm air mengandung chlor 50 ppm 2 menit atau air yg dibubuhi kaporit (2 sdm dlm 100 l air)
  - iii. Dijemur dg sinar matahari
  - iv. Ditempatkan pd oven penyimpanan piring
- e. **Pengeringan**
  - i. Handuk khusus bersih dan tidak menimbulkan pengotoran ulang
  - ii. Lap bersih sekali pakai yg tdk menimbulkan bekas
  - iii. Ditiriskan sp kering dg sendirinya

#### G. Tes Kebersihan

- a. Tes Kebersihan Fisik

- i. Menaburkan tepung pd piring yg sdh dicuci dan kering. Bila tepung lengket berarti piring belum bersih
  - ii. Menaburkan garam pd piring kering, bila garam melekat berarti belum bersih
  - iii. Penetasan air pd piring kering. Bila air menumpuk/tidak pecah berarti belum bersih
  - iv. Penetasan dg alkohol. Bila ada endapan alkohol berarti belum bersih
  - v. Penciuman, bau amis
  - vi. Penyinaran, terlihat kusam/tdk cemerlang
- b. Tes Kebersihan Bakteriologi
  - i. Usap dengan kapas steril, diperiksa E coli dan angka kuman,
    - Angka total kuman maximal 100/cm<sup>2</sup>
    - E coli harus 0/cm<sup>2</sup>
  - ii. Usap alat dilakukan segera setelah pencucian

#### H. Bahan-bahan Pencuci

- a. Hal-hal yg perlu diperhatikan dalam memilih bahan pencuci :
  - Dapat menempel sempurna pd seluruh permukaan peralatan yg akan dicuci
  - Mampu membuang kotoran dari permukaan peralatan
  - Menahan kotoran dlm larutan pencuci shg tidak melekat ulang
  - Mudah dibilas
  - Tidak korosif

#### I. Desinfektan

- a. MEMILIH DESINFEKTAN
  - Pilih yg paling sederhana yaitu dg pemanasan
  - Jika menggunakan bahan kimia pilih yg berspektrum luas. Lar hipoklorit 100-200 mg/l (ppm) yg dibuat baru setiap hari
- b. JENIS DESINFEKTAN
  - i. Hypochlorit
    - Merupakan desinfektan yg baik utk keperluan pembersihan dapur, murah, sisa bau sedikit bila takaran tepat
    - Tingkat pemusnahan bakteri cukup luas
  - c. Iodophor
    - Campuran iodine dan detergent
    - Kurang efektif, lebih mahal, meninggalkan bau
  - d. QACs (Quarternary ammonium compound)
    - Kurang efektif
    - Harus dibuat baru setiap hari
  - e. Amphoteric surfactans
    - Mengandung detergent dan baktericidal
    - Toksis rendah, tidak korosif, tidak berasa dan berbau
  - f. Phenolik desinfektan
    - Tidak dipakai pd pencucian peralatan makan

#### J. PENANGANAN DAN PENGGUNAAN DETERGENT DAN DESINFEKTAN

- Harus dilakukan dg hati-hati
- Perhatikan petunjuk pabrik ttg cara penggunaan

- Perlu perhatian dari pemilik usaha agar penjamah makanan dpt menggunakan secara tepat
- Tersedia ruang khusus penyimpanan bahan pencuci

#### K. Kesimpulan

- ✓ Pencucian peralatan masak dan makan adalah awal dari tahanan sanitasi makanan
- ✓ Dalam pencucian peralatan harus bersih secara fisik dan bakteriologis
- ✓ Tanda yg mudah utk mengetahui tingkat kebersihan adalah bersih secara fisik dan bebas bau amis/lemak
- ✓ Detergent yg baik adalah yg dpt melarutkan kotoran dan lemak
- ✓ Desinfeksi sederhana adalah dg sinar UV dari matahari pd jam 9.00 – 11.00
- ✓ Kebersihan adalah pangkal kesehatan
- ✓ Mencucilah dengan air bersih dan mengalir

#### G. Daftar Pustaka

Depkes RI. Penyehatan Makanan dan Minuman, 1999.

<http://www.slideserve.com/deiondre/pencucian-dan-penyimpanan-peralatan-pengolahan-makanan>